This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

+ *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.

+ *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.

+ *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.

+ *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertati di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da `http://books.google.com`

NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 08158935 4

Digitized by Google

Digitized by Google

BIV G
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Bottari
BWQ
2335
Digitized by Google

Digitized by Google

RELAZIONE DI UN VIAGGIO

da Pisa

NELLE MAREMME TOSCANE

DEL FARMACISTA

ANTONIO BOTTARI

ASTOR LIBRARY
NEW-YORK

LUCCA

DALLA TIPOGRAFIA GIUSTI

1838

Digitized by Google

Digitized by Google

AI SIGNORI COMPONENTI

LA

R. ACCADEMIA DEI FILOMATI

di Lucca

Homo sum, humani a me nihil alienum puto. TEREN.

Veramente, o Signori, non so qual capriccio mi tocchi ora il cervello di volere con questo mio piccolo scritto ragionare dell'agricoltura, e dell'usanze degli abitanti delle maremme Toscane. Biasimando le cattive consuetudini, e lodando le buone non sarà, io spero, un gracchiare al vento col notare i difetti loro. Sebbene abbian già fatto assai le provvidenze più sagge e giudiziose per condurli al ben essere: molto faranno in seguito per ottenere una numerosa e sana popolazione all' avvanzamento. Son ben lungi dal presumere, che questo mio tenue scritto basti per tutti i miglioramenti, ma dolce lusinga mi prende che possa bensì servir di stimolo a miglior penna della mia. Una cagion tanto indifferente per il volgo, cioè il distaccamento dall' albero di una mela, che cadde, fu capace a risvegliare nel sublime ingegno di Newton *i principj, i fondamenti, le importanti leggi della gravitazione e dell' attrazione universale, su le quali riposa il sistema tutto del mondo. L' oscillar d' una lampada aveva già condotto Galileo all' invenzione del Pendulo, all' utili teorie su di esso, ed alle proficue applicazioni. Lo*

Digitized by Google

scopo per cui noi esistiamo è quello di addurre beni, vantaggi al corpo sociale, (premessi i doveri religiosi) togliere errori sull'allontanare prave usanze, insegnare miglioramenti a tal fine. Ho intrapreso perciò a far conoscere alcuni mezzi per apporsi a varie cause, che affliggono un sì bel cielo.

Facile metodo per migliorare e render potabili le acque dei pozzi e delle cisterne, per evitare i danni che provengono sulla longevità e pubblica salute.

Piante utili all'arte tintoria, e per lavori meccanici, ed altre capaci a promuovere nuovi rami d'industria.

Pascoli naturali e artificiali, erbe e radici da preferirsi, e quali nell'inverno siano atte a dare alle bestie mangime fresco.

Miglioramento della razza dei cavalli, pecore, majali, bovi, stalle ed ovili; utilità di rinchiuder le bestie; medicamenti per le più comuni malattie loro.

Valutazione fisica del ben inteso taglio delle macchie vicino alla magnifica strada Regia Grossetana. Utilità e miglioramento che possono arrecare all'aria alcune piante e frutti da porsi per ornamento di essa ad imitazione di quella da Lipsia a Dresda. L'acqua dell'immortalità degli antichi, e le bacchette magiche di qual legno si facevano, e metodo per formare la pietra da guarire i tumori e ferite dei cavalli, come pure composti diversi per medicare le più comuni malattie delle bestie.

Semplice metodo per render liberi i pagliai dai fulmini.

Indole Chimica del suolo, probabile formazione geologica; igiene rustica o regole da praticarsi per conservare la sanità dei villici.

Clima eguale a quello del Pietrasantino; comparazione di questa terra e della Valdichiana alle maremme; utilità delle strade; epoca del loro risorgimento.

Dei vini; miglioramento di essi; metodo di conservarli. Vantaggi dello spirito di vino, dell'aceto; e nuova industria dell'Aceto piro-ligneo.

Digitized by Google

Della tanto dilettevole propagazione delle Api. Utilità del miele per il trasporto degl' innesti da lontani paesi.

Necessità di una Scuola di Agricoltura veterinaria e polizia medica.

Non mi lagnerò delle critiche che mi verranno dirette, e di cui vi prego ad essermi cortesi, o Signori Accademici, ma le riceverò colla modestia e gratitudine, che convengono a persona, la cui prima sapienza è conoscere che molto resta a sapersi.

Pisa 15 *agosto* 1838.

ANTONIO BOTTARI

Digitized by Google

Digitized by Google

VIAGGIO DA PISA

NELLE

MAREMME TOSCANE

DEL FARMACISTA

ANTONIO BOTTARI

" Per quanto spirito d' osservazione si pos-
" seda, subito che vi s' introducono gl' in-
" ciampi dei pregiudizj, quello solamente,
" si vede, che si ha voglia di vedere.

GIANGIORGIO ZIMMERMANN.

Partenza da Pisa per le Maremme Toscane

Il giorno 18 febbrajo 1838 feci partenza da Pisa all' ore 6 ½ di mattina uscendo dalla porta fiorentina. Alla chiesa o compagnia di s. Bernardino del Subborgo detto Portone, abbandonando la strada fiorentina, presi a mano diritta: traversate sette miglia circa di pianura trovai le così dette *colmate*, lavoro che farà sempre onore alla memoria del dovizioso sig. Domenico Scotto. Dopo due miglia circa di cammino per comoda strada incontrai per la prima l'osteria così detta di Vicarello, con piccola borgata fatta di recente. Circa due miglia più oltre vi trovai l' osteria detta di Colle-Salvetti: il paese con case rusticali vedesi in alto. Più oltre fra le campagne dall' una e dall' altra parte coltivate, vidi lungo la strada una casa detta l' osteria della Torretta. Sa-

Digitized by Google

lendo per strada ben selciata di pietre calcaree, che in alcuni punti poteva essere più agevole, giunsi alla valle di Sora; incontrai la comoda osteria detta del Crocino, collina quasi tutta di argilla biancastra, in alcuni punti in stato di disfacimento. In cima alla valle, un quarto d'ora circa di cammino, trovai l'osteria del Malmigliajo resa pulita di recente. Nell' una e nell' altra fermansi i vetturini a prender cibo e riposo. Dopo due ore di cammino trovai l'osteria dell'acqua buona detta di Giuseppe *santo* tutt'ora vivente. Oh! perchè morte ci tolse così presto Berni, Menzini, Salvator Rosa, Saccenti. Avvicinando qualche volta questo nuovo *santo*, avrebbero trovato argomenti per aumentare le facete loro opere. Era mezzo giorno; qui malamente mi refocillai; osservai una valle, or coltivata, or sassosa, colli rivestiti di viti e olivi: in alto mulini a vento e varie case rusticali. All' ore due pomeridiane ripresi il mio cammino sopra collina coltivata in Val-di-Fiume, e giunsi all' osteria detta del Malandrone. Qui incomincia la pianura maremmana. Un miglio circa prima di arrivare nel fitto della Cecina, resa famosa per la morte di Don Garzia ivi accaduta nel 1562, il suo fiume si getta in mare circa 22 miglia da Livorno seguendo il littorale: tragittai questo sopra un ponte di legno costrutto colla massima magnificenza, che sempre risveglierà l'ammirazione del passeggiero.

Non è da porsi in dubbio che fra qualche anno in conseguenza delle provvide cure già prese, si vedrà questo suolo coperto di grosse borgate e villaggi e gli abitanti loro sani ed in gran numero, come lo erano in parte i paesi delle maremme nel 1300, e forse anche più tardi secondo alcuni storici. In fatti non più brutta, deserta, sterile, inerte, squallida abbandonata a se stessa vedesi questa

» . . . . . poichè alla nuova gente
» Cesser le terre e alla città nascente.

Digitized by Google

tenuta ripartita, cioè conceduta in proprietà a laboriose e crescenti famiglie, ma prosperante al pari della sua popolazione. Qua e là il terreno è ridotto a coltura, incomincia a domesticarsi, e vedonsi ben costrutte case vicino al ponte. Percorrendo lungo la starda, nella vasta Tenuta dell'Illustre Prosapia Gherardesca, mi si presentò allo sguardo una graziosa casetta posta in mezzo ad una ben intesa nuova piantagione di viti, maritate ai loppi, all'uso fiorentino, con stradone adorno di novelli pioppi da una parte, e dall'altra, con cancellata di legno, che fa ornamento al locale ed onore al castaldo. L'aspetto di questo nuovo vasto lavoro, ben ventilato, promette di entrare in una graziosa cascina, e sembra già, che i pastori vi percorrano in gran numero intorno con vacche addomesticate, ed altri armenti. La larga rettilinea strada così ben costrutta, seguitando il mio cammino, m'impresse tal meraviglia, che io veniva lusingato di entrare in qualche capitale. Fisso il mio pensiero dissi fra me stesso: questo facile accesso, e la comoda comunicazione da un luogo abitato all'altro, tra i luoghi abitati, e le loro campagne coltivate, e da coltivarsi è un' epoca di grand' effetto, e di gran movimento per rendere ubertosi questi luoghi. Pochi passi oltre, l'osteria del Bambolo mi si presentò, fabbrica assai pulita, il suolo sempre del Gherardesca, ed ivi vidi la coltivazione prosperarsi a gran passi, e coll' ottimo divisamento di un ben regolato taglio delle vicine macchie, per cui si è renduto più libero il corso ai venti di terra, che trattenevano i venti australi per modo che vi morivano, mantenendo sempre umida l'atmosfera, ed esalando nella notte un' aria pestifera, che non si poteva mai correggere, e ripurgare intieramente nel giorno, a cagione delle troppo folte ed estesissime boscaglie, che ora veggonsi cangiate in aperte pianure, parte seminate di biade, e parte incolte per pasturar la greggia.

Digitized by Google

Seguitando il cammino, incontrai varie case incominciate sul gusto gotico, che formano ornamento lungo la strada. Scesi di carrozza al nuovo ponte mezzo miglio circa dalla torre così detta di s. Vincenzo, ove nel 17 agosto 1505 Ercole Bentivoglio riportò completa vittoria contro le compagnie governate dall'ardito Bartolommeo d'Alviano, che tentava ogni mezzo per recarsi da Scarlino a Pisa. Vidi da lungi là sopra di un poggio Populonia. Costeggiando a piedi il fosso di acqua viva osservai alcuni piccoli banchi di ghiaja, e salendo pochi passi trovai una fabbrica di potassa: visitai, questa che appartiene al sig. Caputi, ne presi un saggio, che gentilmente i laboratori mi favorirono, e rivolsi il corso. Giunto ad un cancello di legno ed apertolo, seguitando il cammino, per comodo stradone giunsi sulla sera sopra un umile collina, ove è posta una villa con varie case coloniche all' intorno. Il fattore di questa tenuta è il sig. A. F. uomo di molte cognizioni, mi disse che questo locale si domanda Donoratichino detta anche la villa del Palazzo. Mi sovenni allora, che faceva parte della Contea di Donoratico dei Conti della Gherardesca, innanzi che nel secolo XV vi acquistasse boscaglie, e poderi Messer Niccolò Lorenzo Soderini, noto nella storia fiorentina; e che l'Arte del Cambio di Firenze nel 1512 cedè i terreni di *Donoratichino* a Messer Antonio Serristori, alla discendenza del quale oggi appartiene il Conte Luigi, che ne è il proprietario. Fui accolto in ospizio in questa villa dal fattore che mi ricolmò di pulitezze. Tranquillamente riposai nella notte; ed appena fu giorno intesi del rumore, mi affacciai alla finestra, vidi degli uomini molto attenti a pulire intorno il gran piazzale, che circonda la villa, con premura non solita fra i villici, forse credendomi qualche cosa. Osservai quasi dirimpetto l' Isola dell' Elba, e nella camera ove io era, trovai casualmente sopra il tavolino un cannocchiale, di che il fattore

Digitized by Google

si serve per osservare se i suoi sottoposti accudiscono ai loro lavori, essendo la villa posta in prominenza che domina quasi tutta la tenuta. Coll'ajuto di quest' istrumento vidi gli alluvioni del vicino mare Toscano, che formano lunghi argini nella costa, che difende dall' invasione dell' istesso mare la lunga pianura. Le piante che crescono in questi banchi di rene, rendono amene quelle boscaglie, riparan dai venti le fertili campagne. Scesi nel piazzale, e nel respirare quel dolce clima mi sentii beare, ed allora mi confermai in ciò che nel 1515 Benvenuto Flori in dialetto rusticale Sanese cantò

» Della maremma longo alla marina
» Dove ch' è sempre eterna primavera
» Luogo degno di Re e di Reina
» Che giardin fussen tutti voglian dire
» Di chella gente nobil cittadina.

Mi sembrava e per la situazione e pel clima d'essere alla Villa del Rio, oggi Pallade, nella Querceta del Pietrasantino della Nobil Famiglia Marchi. Si trova essa pure circa un miglio di distanza dal littorale. Dopo che nel 1812 furono fatte le oscillanti cataratte sulla foce del *Cinquale* per impedire la communicazione delle acque salse colle dolci, l' aria di questo luogo divenne sanissima; i vicini Montignosini provarono essi pure i buoni effetti di questo lavoro, diminuendo subito le febbri nel loro paese; e non più costretti furono gli abitanti a rifugiarsi nell'estive stagioni a Massa-Ducale. Ed in fatti l'osservazione costante di tutti i tempi ha dimostrato a sommi Medici, che il miscuglio delle acque salse colle dolci è una delle cagioni le più potenti a suscitare diverse maniere di morbi. L' Illustre Cesenate a voce nelle sue chiarissime lezioni, dimostrò essere di quest'opinione. I signori di Pietra-Santa veduti questi vantaggi, concordi coi Camajoresi si sollecitarono sulla foce

Digitized by Google

di Motrone, e soli sul fosso dell'*Jonfalo* ad erigerne altre. S' incominciò a popolare il piano, l'aria si rendette sempre migliore dietro il ben colto terreno, e coltivate le vicine colline. Il così detto monte di Ripa abbonda di graziosi vigneti, che lo rivestono in conseguenza di pozzi a Rosajo-idraulico di recente introdottivi, dal Nobil sig. Marchesini di Seravezza abitante a Firenze, per irrigare nell'estate quella pianura. Oggi quella regione fa pomposa mostra delle seconde raccolte del granturco (zea mays) e di molte leguminose piante. Fu aperta nel medesimo anno 1812 la magnifica strada Regia Sarzanese, e quella che dal Forte, così detto *dei marmi,* traversa la querceta, la suddetta strada Regia ove è la chiesa della Beata Vergine di Loreto, e prosegue fino al ponte di Stazzema. Questa facile communicazione ha renduti felici quei luoghi, particolarmente Seravezza. Reca sorpresa in vero che già in quel piccolo luogo tante branche d'industria felicemente si coltivano. Si veggono varj edifizi per segare i marmi, frulloni per arruotare quadrette, filanda per la seta, come pure vi si fabbricano forbici, coltelli, e le stimate canne da schioppi del Leoni. Vi ha eziandio fabbrica di rame, di ferro..... La comoda strada vi ha fatto nascere ancora un grosso mercato in tutti i lunedì delle settimane: Pofesteria; un ben tenuto Conservatorio; Spedale; Cassa di Risparmio; Scuole ec. La comoda strada ha richiamate pure molte genti straniere che nella estiva stagione vengono non solo a ricrearsi in questo paese, ove la natura e l' arte gareggiano per renderlo romantico ed incantevole, ma a copiare le amene pittoresche vedute, di che fa vaga mostra; quanto a intraprendere aperture di nuove cave di marmi Statuarj, Venati, Bardigli, della graziosa Breccia del monte di Stazzema; come pure a riaprir miniere, e quelle di argento un poco mal menate. Quella di mercurio a Livigliani che visitai fino nell'anno 1822 col mio amico Girolamo Guidoni di Massa, erudito

Digitized by Google

mineralogista, sembra che oggi prenda buona piega, e due esperti giovani di Parigi della scuola Politennica, che giorni sono la visitarono, furono d'opinione che vi sarebbe il torna conto, modificando il metodo di estrarlo. La comoda strada fece sì, che S. A. I. e R. La Granduchessa Vedova Maria Ferdinanda coll'Arciduchesse Auguste sue nepoti onorò di permanenza Seravezza, con plauso di tutta la popolazione, e per le sue beneficenze lasciò di se desiderosi quegli abitanti. S. A. I. e R. il Serenissimo Granduca nostro amato Sovrano felicitò di sua presenza molte volte questo industrioso paese.

La Valdichiana coperta essa pure in ogni intorno da estese e folte boscaglie e da acque stagnanti, che rendevano l' aere tristo nell' estive stagioni, febbricitanti languidi e mal sani i rari abitanti, mostra oggi un ameno locale.

Il grande Alighieri esso pure ci dà idea dell' infelice stato in che ai suoi tempi trovavasi la Valdichiana con que' divini versi

» Qual dolor fora, se degli spedali
» Di Valdichiana, tra 'l luglio e 'l settembre
» E di Maremma, e di Sardegna, i mali
» Fossero in una fossa tutti insembre:
» Tal' era quivi: e tal puzzo n' usciva,
» Qual suole uscir dalle marcite membre.

La Valdichiana si mantenne in tal lacrimevole stato fino al secolo XVI, ma il Duca Alessandro assunse il gran progetto di risanarla, e Cosimo primo riprese esso pure gl' incominciati lavori, continuati dipoi dai suoi successori. La Valdichiana si vide arricchita di grandi e comode strade, che misero in facile relazione villaggi con villaggi, provincie con provincie e sursero mercati frequenti, ove si portano le derrate, e se ne facilita il commercio. Il coltivatore arricchito di tanti mezzi, facilita la vendita dei prodotti,

Digitized by Google

ritrae quel profitto che corona la sua industria ed i suoi sudori. Finalmente oggi la Valdichiana è ridente, riccamente coltivata, fertile, abbondante di tutti i generi, ed è divenuta il fondo più opulento e più felice della Toscana. In questo subbietto ho prescelto citare queste due località della Toscana istessa, tralasciando per confronto il gran numero dei paesi esteri. Lascio ad esperti ingegneri e all' Uomo Aureo in particolare Cavaliere Nottolini di Lucca il dimostrare con quanta sollecitudine potrebbe rendersi felice una parte della pianura Pisana ancora, e molti luoghi Lucchesi se effettuar si potesse ciò che non è dato se non alla potenza magnanima dei Sovrani di Toscana e Lucca sul taglio della foce di Filettole. Le sincere benedizioni di due popoli si spanderebbero su di essi, le quali trasmesse di generazione in generazione farebbero immortale la loro gradita memoria, rendendo eterna la gratitudine del comun desiderio, e immenso sarebbe l' utile e il benefizio. Ma che dirò io della Maremma! Leopoldo II nostro Augusto ben amato Sovrano, avendo sempre nel suo animo paterno il bene dei suoi sudditi, con indefessa premura ha posto e pone ogni cura per richiamare le maremme toscane a nuova vita, e al suo primiero splendore; dietro la regia sua potenza e le sue paterne affezioni, e con mano benefica tutto dì ivi si anima l' agricoltura, e la crescente popolazione, che con giubilo di tutti resa quella pianura ridente vedranno fiorire e brillare quel cielo, e a gran ragione verrà chiamata la nuova Cerere, e giardino della Toscana.

» E per non seguir più sì lungo tema
» Tempo è ch' io torni al mio primo lavoro

Sul piazzale di Donoratichino comparve il fattore, e mi fece osservare vari cavalli che aveva in una stalla alla mano destra, posti colà per renderli dome-

Digitized by Google

stici. Ne fece uscir due, non molto alti, con occhi neri e vivaci, orecchie corte ed anguste, narici aperte e sbuffanti; tutti fuoco, non trovavano posa, fremevano ed anelavano di correre, sembravano quelli sì ben descritti nel Cadmo, allorchè l'immortale Bagnoli dice

» Stan sulle mosse alla tenzon primiera;
» Sottil piè, stretti fianchi, e largi petti,
» Piccola testa, e folta han la criniera.

Si parlò delle paja di cavalli che d' Inghilterra pervennero a Firenze dietro le premure della Società anonima per le corse. Introducendo la razza nelle maremme ben presto si vedrebbe prosperare; e per questo articolo pure potremmo una volta cessare da spendere sì rilevanti somme di denaro negl' esteri paesi per l' acquisto dei cavalli. Si scese da mano destra in basso per una comoda strada, si trovò il borro detto dell' Acqua-calda, ove esiste un piccolo mulino, pochi passi oltre vi è una vasta stalla, nella quale contro il costume delle maremme il fattore aveva rinchiuse le vacche. In mezzo a questa, che viene illuminata da portone in cima e in fondo, e finestre laterali, di recente costruite, vedesi un ben disposto locale, ove tengono il foraggio per distribuirsi all' uopo. Fu per me sorprendente il rimirare cinquanta e più vaccine in retta linea situate. L' ordine e la pulizia che era in questo locale poteva gareggiare con qualche scuderia. Costò pena e fatica all' attivo fattore il rinchiuderle, e mi narrò che due si slanciarono con spavento degli astanti, dalle finestre basse laterali e tutt' ora errano per le macchie. Ravvisai con viva soddisfazione gl' innumerevoli benefizj, che arreca questo nuovo sistema, e fra gli altri più facile la vendita dell' indocili e dannose erranti bestie. L' impagabile utilità dei sughi, risparmio di genti e cavalli per girare nelle macchie. Un solo uomo al clangore di una tromba può assuefarle all' ordine in mandre, co-

Digitized by Google

me già hanno presa la consuetudine di ritornare al loro posto numerato della stalla, e talmente rese domestiche, che festeggiano toccandole. Chiuso il bestiame, inutili si renderebbero le dannose e costosissime siepi; chè esse pure non sono lieve causa di male a questo bel cielo. L' umidità delle pioggie, le nebbie, che talvolta devono coprire l' atmosfera, e da queste colare una umidezza continua entro le medesime; sotto la di cui influenza molte sostanze si putrefanno, e vari insetti vi muojono; l' esalazioni infettano l' aria e in molte maniere poi rendonsi nocevoli all' uomo. L' aria umida e calda è di gran lunga alla salute più perniciosa. L' umidità abbatte tutte le nostre forze in un modo singolare, e il calore accresce questo abbattimento: e intanto che il calore apre i pori cutanei, l' umidità per essi penetra nel corpo, e dispone tutto alla putredine, e alla distruzione. Dalla combinazione di queste due cause ne nascono improvise e grandissime debolezze. Non v' è per avventura altra causa, che con tanta rapidità e ferocia susciti la putredine; poichè il caldo rende acri i nostri umori, e la umidità impedisce la traspirazione, e genera le febbri.

Passati in altra casa rusticale annessa trovammo un branco di pecore in un locale, che non mi piacque gran fatto. Il pessimo costume, proprio della maggior parte dei villici, di accumulare il letame intorno alle porte e finestre degl' ovili, per cui non può facilmente rinnuovarsi l' aria entro il locale; come pure l' esalazioni e l' umidità saranno sempre nocive alla loro salute, ed in fatti alcune avevano il cimurro o moccio. La stalla dovrebbe essere più ventilata, più grandi abbisognerebbero le finestre, acciò liberissima potesse penetrarvi l'aria. L' ampiezza del luogo vuol essere proporzionata alla quantità delle pecore, peccando in più, anzichè in meno. Per la necessaria ventilazione e per dar sfogo al gas acido carbonico, sarebbero necessarj parecchi fori fatti a fior di terreno, e poco distanti l'uno dall' altro da

Digitized by Google

chiudersi e da aprirsi a piacere. Non vi è pericolo che la greggia soffra, essendo le stalle bene aereate: la difende abbastanza la lana, e l'esipo ossia grasso succidume, di cui va proveduta.

» Trovin le pecorelle il loro ostello
» Che temprato sia tra 'l caldo e 'l gelo
» E di Zeffiro ed Euro il fiato accoglia.

Bandir dunque deonsi quelle stalle poco ventilate a guisa di stufe che il nostro Malenotti giustamente chiamò Caverne. Il troppo caldo fa smagrire la pecora, l' ammorba ed altera molto il suo vello. La bella razza del gregge che in questa tenuta si va sempre più migliorando, servendosi dei merini per la fecondazione, non può esser migliore. La lana è colorita di un bel giallo, piumosa e molle al tatto. In breve il suo gregge va a ridursi ad uno stato della maggior perfezione, avvicinandosi alla pura razza spagnola. Gli feci parola delle pecore della gran coda, tre delle quali, due femmine ed un maschio, fino nel 1833 furono portate a Livorno dalla Siria. Queste tutt'ora vivono e prosperano, come nel suolo nativo, nella Comunità di Peccioli in Toscana, in un podere detto il Casone. Un maschio di questa razza fu trovato di libbre dugento, gli agnelli di giorni 34 di libbre 42, la loro carne la trovai di un sapore esquisito, non avendo alcun odore disgradevole. Abbondano di latte, la loro lana, molto più lunga delle nostrali, è ottima per le materasse, e ne danno circa libbre otto per cadauna. Consigliai il fattore ad acquistare un'Ariete per fare la metizzazione.

Ci portammo quindi pochi passi oltre l' ovile e ritrovai un covile ove erano molti majali. Quantunque il majale si dica immondo animale, simbolo d' impurità e tale si mostri collo spesso avvolgersi nei pantani e talvolta ancora nei propri escrementi, nonostante per esso pure vi abbisogna di una certa pulitezza.

Digitized by Google

Quando gli si lascia accumulato lo stabbio, sovente dimagra e talvolta diventa infermiccio. Però frequentemente non solo devesi nettare, e togliere le sozzure spazzandolo, ma occorre altresì lavare i trogoli accuratamente, acciò non passi alla fermentazione ciò che a questi d' intorno resta. Fa d' uopo parimenti di spesso rinnuovare il letto con paglie ben asciutte, cosa che contribuisce non poco al loro prosperamento. Tutti questi requisiti non gli trovai nel vasto covile che ebbi luogo di osservare: i numerosi majali quivi rinchiusi, erano d'assai grassi, ma non molto grossi; però io proposi la razza lombarda, la quale suol essere più grossa e ci somministra la carne più magra e più saporita. Entrammo poscia nell'officina molto ben tenuta, dove si preme in copia formaggio di ottima qualità: gustammo ivi dell' eccellente latte, e dopo esserci alquanto refocillati, da quella collina scendemmo nella sottoposta pianura traversando il Borro-dell'-acqua-calda sopra piccolo grazioso ponte di legno fatto sul gusto di quello della Cecina. A mano sinistra passato il ponte vi sono varie case coloniche del medesimo padrone. Entrammo in una vasta stalla ove erano divise le vacche dalle vitelle. Un muro fatto in mezzo alla stalla all'altezza di un braccio con sopra alcuni spaziosi steccati di legni formati a guisa di rotonde finestre dava libero passaggio all' aria. Appena vi si pose il piede dentro, gli uomini destinati alla cura gareggiavano per ben adempire al loro uffizio: chi spazzava, chi strigliava, altri tagliavano con strumento a guisa di falce, barbabietole in fette, altri empivano vasi di legno delle già tagliate barbabietole, altri porgevanle ora alle vitelle ed ora alle vacche che avidamente mangiavanle. Nutrite nella stalla nel corso dell' inverno con queste radici che, come ognun sa, contengono molta parte saccarina, e a quando a quando unendovi, ora il fieno, ed ora la paglia, queste bestie erano grasse e vegete. In altra vicina stalla stavano dei Bufali frementi, indomiti,

Digitized by Google

uno dei quali piuttosto giovine voleva ossequiare il mio vetturino vestito con mostreggiature rosse, se uno di quei domestici, accortosene, non lo faceva avvisato.

Andammo ancora a vedere l' estesa piantagione che fatta aveva delle barbabietole, e fui preso di meraviglia al sorprendente numero che tutt'ora esisteva, dell'avanzo di quelle usate nell' inverno. Mi disse che le lussureggianti foglie nel colmo dell'estate presentano un grazioso verde tappeto allo sguardo del passeggiero che percorre la vicina strada maestra.

Le barbabietole furono seminate ad ajuole in un orto e dipoi trapiantate nella vasta pianura a guisa di cavoli, sarchiate e ricalzate un mese dopo. Furono ventiduemila piante, le di cui loro radici vennero di una grossezza smisurata, in quelle terre sciolte. Ne gustai cotte; e nelle radici bianche vi trovai un sapore assai più delicato e piacevole delle gialle, e rosse.

Così ben contento per i saggi fatti di questo nuovo sistema aveva già acquistato dodici libbre di semi per seminarsi nell' anno venturo. L' inflessibile costanza del Conte Luigi Serristori propietario di questa tenuta, è nota per molte memorie interessanti; ma in particolare alcune lo rendono benemerito della nostra italiana agricoltura. Sembra che si sia confermato nella gran verità di Columella: che è ben miserabile quel campo, di cui il proprietario è obbligato d' aver ricorso alle lezioni dell' operajo, che egli salaria. Non contento d' incoraggire i suoi coloni con le parole, anima col suo esempio, e divide con essi i vantaggi del buon successo. Stimola, mi disse il suo fattore, e con lettere e ben spesso di presenza per farli adottare utili sistemi, che i suoi sottoposti con tutta fedeltà e calore abbracciano. Fu esso il primo che colà introdusse le radici delle barbabietole come ottimo foraggio per le bestie. Esso pure fu il primo che v' introdusse l'utile sistema di rinchiuder le bestie. Esso fu il primo eziandio che vi portò gli aratri ridotti a Meleto di un semplice

Digitized by Google

ed utile modello dal celebre Marchese Ridolfi che al di sopra di ognuno ha arricchita la toscana agricoltura di tanti utilissimi lavori, e contribuito ai progressi ed alla dignità della medesima, ed è divenuto il maestro di color che sanno.

» O beato colui che in pace vive
» De' lieti campi suoi proprio cultore.

Passeggiando, si tenne discorso sulle qualità che deve avere un terreno per formare un prato d'ottima condizione. Palladio fino dai prischi tempi, e Columella esso pure fra gli antichi maestri di agricoltura ci dette dell'ottime regole per la costruzione, ed il mantenimento dei prati, come facevano i Romani, presso dei quali era assai maggiore il consumo delle carni rilevate entro il paese. Molti agronomi moderni ancora prescrivono differenti metodi per la formazione dei prati artifiziali, per ottenere ottimi foraggi. Dietro la scorta di questi furono indirizzate tutte le nostre cure alle piante da prato, e da foraggio, sì fresco che secco, quali danno maggior nutrimento, e più si appetiscono dal bestiame. Fra la profusione dei vegetabili, che spande per ogni dove la natura, le più utili piante spettano alle due grandi famiglie, che i Botanici dicono *Graminacee*, e *Leguminose*. Chichessia converrà, che il grano ed i semi cereali sono per l'uomo il primiero, e migliore elemento, così le gramigne sono per i bestiami il loro nutrimento ordinario. Le leguminose sono utili ancor esse usate in tempi opportuni, e fanno ingrassare le bestie, e generano molto latte. Le graminacee si riducono a due, cioè annue e perenni; le prime si riseminano di per se, ma sono soggette a perire e mancare più presto, le seconde sono preferibili per i prati artificiali ridotti e mantenuti tali dall'arte, e di questi noi ci occupammo, lasciando i prati delle cime dei monti, detti naturali.

Digitized by Google

Le terre sciolte di quelle pianure e la vastità di esse, non possono essere più favorevoli ed adequate per formare dei prati artificiali, i quali costituiscono il fondamento ed una sorgente di ricchezza in agricoltura. Il metodo breve e poco dispendioso consiste nel dividere coll' aratro cotesti terreni, ponendo ogni studio per eguagliare, e livellare a dovere il campo, sul quale attentamente si può passare coll' erpice. Terminata questa operazione, che è la più importante, si spargerà buona quantità di concime sul terreno. Poi si sotterrerà coll' aratri, che si fabbricano a Meleto così semplici, e ben costruiti, che alleviano la fatica agli operaj, e rendono più sollecito il lavoro.

Dopo eseguito tuttociò, si potranno seminare le praterie alla fine di settembre, e qualora fosse molto piovosa questa stagione, si possono sementare a mezzo aprile. Si spargeranno sopra il novello prato le semente, nè troppo fitte, nè troppo rade, sulle quali si farà passare uno spianuccio a cui siano legati dei spini, come saggiamente avverte in una delle sue erudite nozioni che da ogni parte diffonde l' Aretino Onesti allievo di Roville; o un rullo, che farà il doppio uffizio, cioè di ricoprirle di terra, e togliere le piccole ineguaglianze. L' unica premura del contadino sarebbe quella di far fare dai suoi piccoli figli la diligente raccolta dei semi, che sono da prescegliersi, mietendone le piante, come usasi col grano, lo che pure saggiamente Rozier consiglia; senza altra fatica, moltiplicherebbero le piante, e si manterrebbero da se per degli anni, fino a tanto che non si credesse necessario svecchiare il prato, e ridurlo a sementa.

Non sarà mai da preferirsi, come si costuma, il così detto fiorume, ancorchè tratto fosse da ottimo fieno segato al colle o monte; sempre si getterà la spesa della formazione di essi prati, per la poca cattiva qualità di foraggio, che producono, come pure non si può determinare la qualità dei semi, non essendo

Digitized by Google

punto esatta, giacchè un sacco può contenere assai quantità di seme, mentre un altro non ne conterrà che poche libbre.

S'incominciò da quelle piante, di cui viene assicurata da una felice esperienza la riescita. Fra tante primeggia l' *Avena elatior* (avena altissima) che ama quel terreno sciolto, secca e verde, sola e mista ad altre, appresta un ottimo foraggio, dura nelle praterie sei ad otto anni, e può falciarsi tre volte entro un anno, ed è disposta a seccarsi con molta facilità, pregio da valutarsi assaissimo, particolarmente in un tempo, il quale suole d' ordinario essere umido, e piovoso. I molti semi che produce la rendono molto facile a moltiplicarsi, l' epoca della sua fioritura è circa il mese di giugno, la maturità del suo seme il luglio. Il *Lolium perenne*. Loglio salvatico, *Raygrass* degl' Inglesi, ottimo per il pascolo di tutti gli animali del genere bovino, pecorino, e cavallino, fiorisce di giugno, e matura i grani di luglio. *Il Bromus Arvensis*. Ventolona. Questa gramigna è annua e cresce molto, ed il seme, che in quantità produce, dà un gran sostentamento negli strami, fiorisce nel luglio, ed il suo seme lo matura nell' agosto.

Molte altre piante graminacee potrebbonsi coltivare, gli Olchi (sagginelle), parecchie avene, le *Poe*, i *Flei*, ed altre.

La numerosa famiglia delle piante leguminose, appresta essa pure ottimi foraggi. Ottenne sempre il primo posto il trifoglio (trifolium pratense) trifoglio dei prati, il (trifolium hybridum) trifolio ladino trifolium repens (trifogliolino) trifolium incarnatum trifoglio rosso (Hedisarum onobrychis) sano fieno lupinella volgarmente. Così i Leri, le Vecce, i Piselli, ed altri legumi si trovano proposti per pastura fresca dei bovi, e delle vacche. Ma dei Leri si destinano anche i semi per pastoni, e beveroni. L' Ervo che da noi vien chiamato ingrassabue, zirlo volgarmente dagli an-

Digitized by Google

tichi creduto molto nutritivo per i bestiami e del quale Virgilio scrisse nella Bucolica.

Heu quem pingui macer est mihi Taurus in Evo?

Si deve pure raccomandare la coltura di quei preziosi vegetabili tanto utili per l' espansione delle foglie, e di quei, le di cui radici servono di gran rilievo nell' inverno per somministrare cibo fresco al bestiame.

La prima è la Barbabietola (Beta vulgaris) della quale fanno elogio tutti i nostri Italiani agronomi, e le opere di scrittori francesi la celebrano tanto, che la chiamarono la radica d' abbondanza, o di carestia (Racine de disette), perchè rimedia alla prima e può stabilire negli anni penuriosi la seconda. Lascerò ad altri il descrivere, che *Achard* ed altri ci insegnarono a trarre lo zucchero, e le fabbriche che se ne sono erette. Che il nostro Italiano dottor Luigi Sacco si distinse in sì fatto genere di ricerche il quale nel 1811 presentò zucchero, rhum, diversi siroppi, caffè e tabacco, sostanze tutte tratte dalla barbabietola, e fu quindi giudicato degno di mensione onorevole; ma solo dirò che reca servigi importanti all' agricoltura, per l' ottimo pascolo, che fornisce al bestiame.

Il fattore del sig. Conte Serristori sembra che si attenesse al metodo lodato da Commerell, cioè di trapiantare le barbabietole, ma *Lacuée* dice che si devono seminare, e coltivare alla medesima foggia del granturco. Riesce assai meglio non trapiantarle, ma seminarle piuttosto a dimora. Si formano nel campo, a ciò destinato, scrive un Autore, tanti buchi alla distanza ognuno di un braccio, in ciascuno de' quali si porranno due o tre grani di semente alla fine di febbrajo, o verso la metà di aprile: quando sono nate vi si lascia una pianta sola per luogo, scegliendo la più vegeta, si rimonda dall' erbe straniere, le quali non teme adulta. Alla metà di giugno può cominciarsi a levare le foglie a queste piante, ed ogni 15

Digitized by Google

o 16 giorni rinnovare la raccolta. L' arrivo de' geli, decide del momento nel quale si debbono togliere di terra le radici. Si deve ciò fare in un giorno asciutto e levar loro tutte le foglie; indi dopo averle lasciate sul campo sino a che rimangano alquanto appassite da' raggi solari, si ripongono in un luogo il più asciutto che sia possiblie. Quelle che si destinano per cogliere la semenza si lasciano in terra coprendole diligentemente con paglia, oppure si ripongono in stanza ben riguardata. Sono opportune pure le Rape (Brassica rapa), il navone-Ravizzone (Brassica napus), la Carota (Daucus carota), le patate (solanum tuberosum), e le molte varietà di cavoli, per le utili loro foglie. Si passò a vedere ancora il residuo dei pagliaj, che aveva improntati per il mantenimento delle bestie rinchiuse. Considerando, che i pali intorno ai quali si formano i pagliaj a motivo di essere sempre fatti a punta nella sua cima sono capaci di attirare a se il fluido elettrico; nella loro costruzione per salvarli dagl' incendj fa d' uopo di valersi di legnami resinosi non atti a tirare il fulmine. Se la qualità degl' alberi non fosse resinosa bisogna spalmarli, ossia coprirli di pece greca al di sopra del pagliajo. La cima di detti alberi non sia fatta a punta; sia ricoperta da un grande bicchiere di vetro, il quale riscaldato bene bene, acciò non crepi, si riempie di pece greca e mattone pestato, e quindi così caldo si adatta alla cima dell' albero o palo del pagliajo, rovesciato a foggia di un cappello.

Erano l'ore undici di mattina; c'incamminammo verso la Villa salendo per stradone spazioso; lungo questo terreno incolto, sarebbe del massimo interesse farvi delle piantagioni di mandorlo (Amydalus comunis, var. Dulcis amara), la loro fioritura nei primi giorni della primavera renderebbe amena la veduta di questo, e coll' abbondanza delle loro produzioni rinascerebbe un ramo d' industria e commercio nelle maremme. La Toscana non avrebbe più bisogno della Barberia, e del Regno di Napoli e della Sicilia in partico-

Digitized by Google

lare. Sarebbe bene tramezzare queste piante di mandorlo con altre di prugne con ordine distribuite, e fra le numerose varietà preferirei quelle, che si conoscono sotto i nomi di Regina-Claudia, di Pruna di Damasco, i cui frutti seccati e introdotti in commercio ricompenserebbero largamente le poche pene dell'agricoltore, e risparmierebbero ai Marsigliesi di mandarle a noi in cassette di legno col nome francese *Brugnolles*. Gli Albicocchi e Peschi pure sarebbero utili in particolare alla salute degli abitanti facendone uso con moderazione, come la scuola Salernitana ci avverte allorchè dice

» Ben a retto fine intendi
» Se la pesca col vin prendi,

Anche il moro o gelso, in particolare il nuovo delle isole Filippine, la di cui coltivazione è specialmente dovuta al Sig. Dottore Ignazio Lomeni, al quale il pubblico è obbligato di molte belle e sommamente utili esperienze rispettto alla detta coltura ed alla educazione dei bachi da seta. Gli Uomini che veggono col senno più in là dei brevi giorni loro assegnati, e che pensano non a se stessi soltanto, ma alla posterità, debbono vedere che in ogni caso sarebbe sempre di somma necessità per le maremme in particolare di eccitare con sollecitudine i coltivatori con tutti i mezzi possibili di agevolamento e di incoraggimento alla coltura in grande del Gelso in questa terra promessa per poter un giorno accrescere e migliorare l'educazione del Filugello la trattura della Seta e l'industria manifatturiera della medesima, d'onde sorgono i vantaggi generali e lucri positivi a pro della società. Questa produzione è nata fatta per l'Italia e più particolarmente per essa che non per qualsiasi altra parte d'Europa e del mondo.

Note sono a tutti le interessanti opere degl' Illustri Franklin Italiani, Dandolo, Verri e Re, e dei chiaris-

Digitized by Google

simi loro emulatori che tanto energico impulso diedero all' industria Serica. Le piantagioni di varie altre piante saranno ivi utilissime per altri rami d' industria. Arrivati sul lembo del piano lo trovai coltivato alquanto a viti basse, da una parte e dall' altra da ulivi, ma fra le viti; in particolare su poggi propagandovi varie qualità di fichi apporterebbero vantaggi introducendo in commercio il loro frutto secco. Giunti sul piazzale della villa vidi, da Ostro, Castagneto sopra una elevata collina circa tre miglia di distanza.

Si passò nella Cappella, che stà a mano sinistra salendo per questo stradone, molto propria, ove si venera la Regina dei Cieli sotto il titolo della Vergine delle Grazie che stà dipinta in un quadro antico sopra l' altare fatto alla Romana. Don F. V. della Sassetta, che ne era il Cappellano recitò con chiarezza e con fervore varie orazioni, prima della santa Messa e i molti villici colà raunati sottovoce facevano eco. Dipoi si passò a mensa e volli gustare un bicchiere d' acqua di cisterna. La trovai cruda, dura, molto ributtante e mi lasciò un peso sullo stomaco. Tenni un lungo discorso su questo fluido benefico, feci osservare che tutto quello che spetta alla mondezza, sì necessaria al mantenimento della salute dell' uomo e degl' animali, noi lo dobbiamo a lui il più sovente. Chi potrà ignorare che esso è per noi stessi un alimento indispensabile? che è un oggetto di prima necessità per tutti i bisogni domestici? Non è forse colla cocitura nell' acqua che gli alimenti che noi riceviamo dalle sostanze animali o vegetabili si mettono alla portata dei nostri organi; non è forse questa penetrazione, questo rammollimento prodotto dalla presenza dell' umidità, che ne prepara e ne facilita la digestione? Ma noi dobbiamo altresì a lui il più sovente quei terribili flagelli, che desolano troppo spesso l' umanità, ed in fatti valenti scrittori di medicina hanno saggiamente notato, che le acque impure producono la cacchesia, e le ostruzioni nelle

Digitized by Google

viscere del basso ventre, destinate alla chilificazione. Ippocrate stesso scrisse *Aquae plurimam partem conferunt ad sanitatem*. Raccolta l' acqua in pozzi ed in cisterne mal costrutte e peggio curate è perniciosa alla salute, quantunque adoprata venga all' uso giornaliero della bevanda, e della cucina, esercitando una perniciosissima azione sul corpo umano, dà fomite alle febbri, malattie di fegato che recano ovunque lo squallore, la desolazione e la morte. Nessuno potrà ignorare, che la mancanza dell' acqua pura e leggiera per bere non rechi danno gravissimo all' umanità. Fattale conoscere tutta l' importanza di queste utili verità, e quale interesse ne apporti questo utile principio alla umana salute, proposi di migliorarne la qualità. Fra tutti i metodi a tale oggetto fin qui proposti il più facile ed efficace mezzo credo sia quello di *Lowitz*.

Il Carbone di legna come riconobbe *Lowitz* nel 1791 è fornito della proprietà di scolorare e disinfettare varj liquidi, da un canto combinandosi colla materia colorante, dall' altro, assorbendo e consolidando i gas putridi. Per questa doppia facoltà si immaginò la felice applicazione ad esempio di *Cachet e Smith* per purificare le acque da bere e render potabili quelle che non lo sono, e di conservarle molto tempo, senza alterazione. Per privare l' acqua delle impurezze, che vi si trovano sospese con la quiete dapprima, poi con la feltrazione, sia attraverso certe pietre porrose, sia sopra sabbia di fiume, sia sopra strati di gres e carbone, tufo, vasi d' argilla di Parigi. Il più comodo e semplice metodo è quello che si fa in grande a Parigi sopra spunghe e carbone polverizzato, che al pari dell' ebollizione, la scevera inoltre dai gas putridi che può contenere, ma importa ad ogni modo poscia agitarla a contatto dell' aria per restituirle l' ossigeno perduto. In fatti l' acqua non è potabile se non a proporzione che è più o meno aereata. Dei vasi di terra ben verniciati di

Digitized by Google

tenuissimo prezzo detti *filtratoj da ranno* questi semplici apparecchi basterebbero ai bisogni ordinari. Alla bocca di questi vi fosse altri vasi di terra movibili ben verniciati essi pure, fatti a cono, entro dei quali porvi una spugna e per minor spesa della povera gente potrebbe servire ancora la paglia, e dipoi degli strati di carbone filtrando l' acqua dei pozzi attraverso: ripulendo e nettando di tanto in tanto il vaso superiore dal sucidume, e dalla terra che vi è restata vi si rinnuova il carbone, poichè possiede soltanto la facoltà depurante per un certo tempo. Fulminerei un' Anatema a tutti i contadini che nelle loro abitazioni scrupolosamente non tenessero tali vasi.

Molti furono i filtri raccomandati per la depurazione dell' acqua. Si distinsero coi loro ingegnosi apparati *Parrot*, *Sterling*, *Lelogé*, *Smit*, *Cuchet*, *Zeni* ed altri.

Nell' indie Occidentali e nella China viene impiegato l' allume per depurare l' acqua. Un quarto di grano a mezzo grano di allume secondo Felice d'Arcet serve a depurare oltre un litro d' acqua. Nell' Egitto pure da esso fu introdotto questo metodo. Lo trovò migliore della feltrazione. L' eccesso del medesimo viene separato per mezzo della calce e questa può essere impiegata in soluzione, ed anche un pezzo tenuto sospeso nell' acqua in un paniere mediante un cordone, finchè si presentano fiocchi (1). Volendo far depositare le terre contenute in dissoluzione nell' acqua, la depurazione della medesima si può ottenere facendo uso del silicato di potassa, della silice gelatinosa, del fosfato acido di calce, o del-

(1) Gli abitanti dell' Egitto fino dalla più remota antichità tentarono mille mezzi per render chiara la limacciosa acqua del Nilo nel tempo dell' inondazione che portava non piccoli danni alla salute. Trovarono finalmente che una specie di terra porosa, che abbonda nelle vicinanze di Canopo, era atta a filtrar l' acqua. Ne formarono dei vasi, l' uso dei quali si sperimentò di gran vantaggio alla vita e furono adorati quai numi che chiamarono Canopiti, per ragione del luogo donde si ritraeva la terra.

Digitized by Google

l' acido fosforico. Questi due ultimi reattivi sono eccellenti e precipitano ben anco l' ossido di ferro, senza introdurre alcun estraneo principio nell' acqua. Le acque dei pozzi che di solito contengono solfato di calce si possono render proprie allo imbianchimento ed usi domestici prendendo del carbonato di soda cristallizzato, nella proporzione di 9 once 7 grossi per ettolitro d' acqua: si mescola coll' acqua ed hassi un precipitato bianco di sotto carbonato di calce e di magnesia; l' acqua rischiarandosi dopo 8 - 10 ore si decanta ed è limpida, scolorita, inodora, insipida ed atta a tutti gli usi cui s' adopra l' acqua piovana. Le donne di famiglia le quali deggiono cuocere i cavoli ed i fagioli mettono nella pentola un piccolo sacchetto di cenere. Di fatti due o tre manciate di cenere bastano per renderla atta a cuocere e a bere.

Le Cisterne poi devono essere ben costrutte fonde e mantenute nette, guarnendone il fondo di ghiaje. Bisognerebbe vigilare che non si mandasse l' acqua nei loro purgatoj se non se dai tetti puliti spesso dagli escrementi dei volatili e dalle boracine che là vidi abbondare. Lasciando questi tetti prima ben rilavare dalla pioggia, la quale incontrando negli strati inferiori dell' atmosfera molte sostanze corruttibili, colle prime acque le trae seco. Bisognerebbe pure prendersi cura di far vuotare i pozzi, togliere loro l' immondizie e fango che pur troppo da simile crassa trascuraggine ne seguono quasi tutte le malattie della maremma. L' abitudine di tener chiusi i pozzi mi sembra viziosa: i pozzi debbono sempre stare allo scoperto, l' acqua in tal caso è infinitamente più pura: la libera circolazione dell' aria nell' interno facilita l' esalazione e tende continuamente a renderla migliore: e perciò quando saravvi una assoluta necessità di tenere i pozzi chiusi, non si adopererà a tale effetto che una semplice ferrata. Credo inutile l' osservare che questi pozzi si devono tener lontani dai mucchi di concime, dalle stalle e dai

Digitized by Google

cessi; insomma da qualunque luogo che possa comunicare all'acqua un gusto disaggradevole. Tutti i pozzi che non furono scavati ad una convenevole profondità e che vengono mantenuti dal primo getto di acqua sono quasi la maggior parte infettati da altre acque che vi penetrano dentro, il che è disgustoso non meno che insalubre.

L' idea di perforare la terra occupò mai sempre il mondo speculativo, ed aumentata la popolazione come si aumenta, quai vantaggi arrecherebbero sì all' uomo, che agli Animali se ad una certa distanza si procurasse qualche pozzo sul metodo modanese abusivamente Artesiano, perchè di recente molto si è introdotto l' uso nella provincia dell'Artesia, ma l' arme istessa della Comunità di Modena, fra gli altri emblemi, ci mostra due Trivelle; ed alla nostra Italia che sempre ha prodotto sommi ingegni devonsi i meritati elogi d'inventrice. Lungo assai è il catalogo delle sue scoperte, nè poche son quelle che mutato l' abito semplice con che salutarono questo cielo levano adesso di se gran grido fuori di patria in abito splendido e meritevole.

Dietro il nuovo metodo fondato sulla teoria della percussione introdotto dall' ingegnere Gaetano Brey abitante in Milano che trovasi per questo semplicissimo metodo investito di un Sovrano privilegio di S. A. I. l'arciduca Ranieri (vicerè del regno Lombardo-Veneto) che sempre dedito a promovere le cose utili fece eseguire dallo stesso ingegnere Bery un perforamento in un terreno il più difficile e dove sembravano a bella posta accumulate tutte le arduità. Le sue macchine agiscono con massima semplicità, col mezzo di un meccanismo lavoratore in legno e coll' opera di soli tre Uomini e poco corredo, qualunque sia la difficoltà che abbiasi a vincere. La maggior facilità di perforare con questo suo metodo a qualunqne profondità pel tenue costo dei congegni e per la pochissima spesa occorrente stantechè l' istitutore di questo importante metodo può accertare che la spe-

Digitized by Google

sa di un anno di lavoro non oltrepassa la somma di Franchi 2610. Sarebbe da raccomandarsi di fare dei tentativi attraversando le torbe, le sabbie e le argille, che compongono in gran parte quei terreni alluvionali delle maremme, per raggiungere quella calcaria argillosa da cui scaturiscono le fontane salienti. Le maremme che un dì erano le contrade più ricche, ubertose e popolate della Toscana se ora vi si eseguissero dei pozzi forati al duplice intento di aver acque dolci, e di smaltire quelle mefitiche stagnanti si restituirebbe colla coltivazione ben presto la salubrità dell' aria al suo primiero splendore. Se una società vi ponesse mente, non sarebbe ella certa della protezione e dell' appoggio del nostro governo tutelare? Ed i capitali che vi impiegherebbe non sarebbero ricompensati a larga usura? La Divina Provvidenza apre spesso la via al miglior benessere, e dipende dall' uomo l' approfittarsene.

» Felici quei, se conoscesser tutti
» I tanti beni che lor diè natura.

Mi fece gustare varie qualità di vini naturali di quella tenuta; abboccaticci e di buon sapore; il bianco in particolare, che aveva un color di paglia, sarebbe stato ottimo, se un poco di agretto proveniente dall' uve poco mature non lo avesse deteriorato. Moltiplicando però le piantagioni delle viti, l'abbondanza farà sì, che tolto il timore nel proprietario che le uve gli vengano diminuite dai passeggieri, la vendemmia si farà, allorchè saranno ben mature. L' epoca alla quale risale la cognizione della vite simbolo dell' allegrezza, e l' arte di far il vino in Italia è incerta. Le Sacre Carte l' attribuiscono a Noè. I mitologi a Bacco (1). Alcuni credono che da Giano e Saturno

(1) Narbotte di Jezraelle aveva una vigna vicino al palazzo di Acabbo re di Samaria. Acabbo ebbe voglia di acquistarla e Narbotte ricusò di venderla dicendo: *Dio mi guardi dal vendere*

Digitized by Google

fossero introdotte nella Toscana le semente del grano e di altre biade, e con esse egualmente le piante degl' ulivi e delle viti. In Italia la coltura della vite sotto il Regno di Romolo aveva fatti ancora pochi progressi. Questo proibì le libazioni di vino, che erano in uso nei sacrifizj delle nazioni Asiatiche. Numa permise il primo la propagazione e la cultura della vite. Poco dopo il vino divenne così abbondante, che degenerò in abuso specialmente nelle donne: quindi la terribile legge che minacciava la pena di morte a quelle che bevessero vino; e altra legge non meno severa, che autorizzava i loro parenti per assicurarsi della loro sobrietà di baciarle nella bocca dovunque le incontrassero. Quest' uso pure ebbe i suoi inconvenienti. Properzio fra gli altri lo rimprovera alla sua infedele Cintia

» E de' finti parenti tu ti fai,
» Perchè a dritto da quei baciar ti faccia.

Il vino dice *Galileo*, non è altro che la luce del Sole mescolata coll' umido della vite. Che il sole faccia il vino lo conobbe Dante.

» Quando il calor del sol, che si fa vivo
» Giunto all' umor, che dalla vite colà.

Lo conobbe anche Redi, poichè dice

» Sì bel sangue è un raggio acceso
» Di quel sol, che in ciel vedete.

Ma lasciando queste discussioni poco confacenti al caso nostro, che che ne sia, speriamo che i maremmani incomincino a intendere che la vite può con-

l' eredità de' padri miei! Così si pensava quando il lusso, e la frivolezza ch' egli seco trascina non avevano affievoliti tutti i sentimenti naturali, e quando si riveriva la memoria dei propri avi....

Digitized by Google

tribuire alle ricchezze di quelle ridenti pianure; e che in questo genere di coltura non avrebbero rivale, e che sarebbe per la loro propria industria il germe di commercio il più lucrativo, ed il più considerabile che mai esista.

Cessi omai in Toscana quel commercio passivo che si fa colle altre nazioni, per un puro capriccio di moda, di lusso. Ah! desista una volta l' Italia di continuare a far uso per le sue mense più laute e sontuose di vini oltramontani, nocivi alla salute, la maggior parte adulterati con spiriti, e talvolta con acidi. Nè per l' incuria si trascuri la cultura della vite, come mancassero a noi lumi, braccia, e terre feconde da somministrare del pari vini eccellenti, sì per la generosità che delicatezza. La vite prospera in tutte le ubertose terre delle maremme e può giungere ad enormi grossezze. Plinio stesso parlando della coltivazione della vite fra gli alberi, aggiunge nel lib. 14. cap. 1. che una statua di Giove fatta di un sol pezzo di questo legno esisteva a Populonia. » *Vites jure apud priscos magnetudine quoque inter arbores numerabantur, Jovis simulacrum in urbe Populonia ex una cospicimus.*

Si parlò della scelta delle viti per formare dei buoni vigneti. Come ognun sa devono prescegliersi i magliuoli, che discendono da vigne eccellenti. Il nostro benemerito Malenotti formò un catalogo nel suo vignaiolo di quasi tutte le uve conosciute in Toscana. Egregiamente si servì dei nomi volgari per non frastornar l' idee ai coloni colla Botanica. Sebbene una sinonimia generale di tutte le specie o varietà d' uve esistenti non solo in Toscana ma in tutta Italia farebbe sì, che gli agricoltori s' intendessero quando nominano una pianta, un grappolo d' uva. Sono tante lingue, quanti sono i paesi, ed una tal babilonia nuoce ai progressi dell' arte, alla felicità delle comunicazioni, al piacere d' accrescere gli oggetti della propria coltura.

Si convenne che la vendemmia dovrebbe farsi a giorno sereno e nell' ora in cui l' aria è già riscal-

Digitized by Google

data. Che se di necessità si dovesse raccogliere l'uva cadendo la pioggia, vi è di mestieri il tener divisa la bagnata dall'altra, affinchè non rechi danno all'asciutta. La vendemmia si farà allorchè l'uve saranno ben mature, cioè quando il gambo verde del grappolo divenuto bruno fassi pendente; l'acino perde la sua durezza e facilmente si distacca; la pelle diventa lucida e trasparente; il succo si presenta dolce, saporito, denso, viscoso. Ad avere un vino ottimo ricercasi nell'uva che sia buona; che si separi la bianca dalla nera, che si getti l'acerba, la corrotta, la secca. Una giudiziosa mescolanza delle diverse specie e qualità dell' uve potrà essere utile, non però un insensato miscuglio, come generalmente si fa dai villici.

Cosimo Trinci al cap. XXXIII trattò assai bene delle diverse qualità particolari e della quantità dell'uve che devono scegliersi e unirsi insieme per fare il vino all'uso di quella città della nostra Toscana, encomiata dal Redi, allochè cantò

» Che Bassareo pronunzia, e gli dia fè,
» Montepulciano d'ogni vino è il Re.

Il vero tempo di svinare è indeterminato. Non può venire stabilito, che dalle circostanze dell'abbassamento delle vinacce nei tini, detto cappello. La cessazione dell'ebollizione; il totale raffreddamento del liquido; l'uniformità generale del sapore vinoso, l'eguaglianza, la chiarezza e limpidezza del colore. Contemporanei concorrendo i predetti segni si avrà un vino sano ed asciutto.

Lasciando molto tempo il vino in contatto colle vinacce a vaso ben chiuso, e lutando molto bene tutte le più piccole aperture, terminata la fermentazione tumultuosa, secondo alcuni agronomi si ottiene un vino più spiritoso, più aromatico, più colorito e più durevole; forse che il principio colorante, delle pellicole e delle uve rosse ed azzurre, arrossato dall'acido li-

Digitized by Google

bero del succo d' uva, si discioglie a misura che il liquido diviene alcoolico colla fermentazione, oltre questo principio colorante il vino pure toglie alle pellicole e raspi una considerevole quantità di tannino, dal quale dipende il suo sapore astringente. Alcuni paesi della riviera di Genova da molti secoli hanno confermato in pratica che tostando in forno una piccola quantità di acini dell' uve, pestati di poi, gli pongano nelle botti ripiene di vino, il principio astringente, o tannino e la sostanza resinosa che si diffondono nel vino concorrono alla di lui conservazione.

In quanto alla manifattura dei vini si possono distinguere in due generi (1). Usuali, quelli di cui ogni privato ha di bisogno per l' uso comune di famiglia, che non potranno nè migliorarsi, nè perfezionarsi che dal genio, dai bisogni e dalle vedute del proprietario. I vini di lusso devonsi rendere accessibili ad ogni maggiore perfezione, e potrebbe istituirsi manifattura il di cui commercio si estenderebbe a qualunque paese. Il metodo dei vini bianchi dolci abboccaticci, praticato dalla maggior parte, in altro non consiste che nella scelta dell' uve bianche ben mature e della miglior qualità; e nel collocarle in un luogo ben ventilato sopra delle stuoje o paglia: nell' ammostarle verso la fine di Dicembre, dopo però aver loro tolto i raspi ed i granelli guasti, e spremerne il sugo con uno strettojo. Si ponga dipoi questo mosto in una botticella adattata, che non resti piena che per sette ottavi. Si lasci in questo stato per due o tre anni. Dopo tal epoca si potrà imbottigliare. Colle uve nere dolci col suddetto metodo si ottiene un vino che invecchiando diventa uno dei migliori, che per il confronto non avrà l' eguale, sotto molti rapporti, fra i vini stranieri. Il Vino Aleatico toscano che si fa coll' uva aleatico ed una quarta dose di uva sera-

(1) Chi fosse bramoso d' esserne istruito può vedere le opere classiche *Rozier, Fabroni, Chaptal, Cedet-de Veaux.* La Signora *Gervais* ec.

Digitized by Google

lamanna o alamanna ben mature e quasi passe, levati i raspi si getta questo mosto in un vaso adequato, mercè un piccolo zipolo si assaggia ogni dato tempo finchè si vede ben limpido, e se incominciasse un poco a perdere la sua dolcezza, si svina.

L' occhio di Pernice, vino non bastantemente apprezzato, che si fa con tre quarti di uva seralamanna, un quarto d'aleatico, del moscatello e del volpino, che tutte si fanno quest' uve appassire, si sgranellano, si strizza il liquido al torchio; si pone in una botticella. Si svina dopo due anni. Per avere un vino forte asciutto, qualunque uva nera o bianca che faccia buon vino, ben matura, e quasi passa si ammosta togliendo dipoi i raspi e si pone in una botte con le buccie, procurando che non resti piena, lasciando braccio e mezzo circa di vuoto, chiusa ermeticamente. Dopo un' anno o due, e più se fa piacere, si svina ed ottiensi il più grato, stomatico, come il più sano fra i vini, che si conoscano, divenendo migliore ed amabile in bottiglie. Si lasciano ai giornalisti di trascrivere le ricette per fare i vini artificiali, come quello di *Madera*, con Vino, Zucchero, Miele, Alcoole, Fiori di Luppoli ec. e vari altri. Si trattò bensì dei vini spumosi e specialmente della *Sciampagna* che godè la comune reputazione, e si convenne che la miglior ricetta sarebbe la seguente che servì di guida con felice esito a vari miei amici a cui la comunicai dietro l'esperienza. La trascrivo nella sua legittima semplicità. Uva bianca anche ordinaria senza difetti ammostata e posta a fermentare come il vino comune dopo quattro giorni si svini, quindi si feltri per lana tante volte quante fia duopo a renderlo perfettamente limpido e chiaro. Posto in bottiglie ben tappate con sugheri e stucco e assicurate con fili di ferro, si rilascino in posizione orizzontale nella cantina, finchè piaccia. La fermentazione incompleta che non ha lasciato esalare tutto l'acido carbonico, di cui una porzione più o meno considerabile è rimasta in disso-

Digitized by Google

luzione nel vino, sfugge quando si aprono le bottiglie, e forma una spuma per cui son detti spumanti o fumosi, e dai Francesi *Mousseux*.

Per la comodità del mare i maremmani potrebbero far commercio, non solo del vino quanto ancora dell'acquavite che è un edotto del vino fermentato, che s'ottiene col semplice mezzo della distillazione; e molti sono i liquori che con essa si fanno. Gl'istrumenti che servono a questa fabbricazione sono i lambicchi ed i fornelli a tutti noti. Colla copia del combustibile colà potrebbonsi eriger fabbriche in grande con sommi vantaggi, che si otterrebbe ancora dai cereali, dalle patate. Il Back dalla fermentazione del riso. Il Kirschen-vasser dalle ciliege fermentate, Ilivovitza dalle prugne, il Gin, Brandy, Cognac ec.

L'aceto pure che è un liquido acido che si ottiene dal secondo grado della fermentazione vinosa per il suo sapore e per la sua forza vien preferito a quello delle frutte e del siero. L'aceto è di un grand'uso nella vita comune, come condimento piccante e grato di molte specie d'alimenti. Le arti l'impiegano utilmente, ed in modi diversi. Le gradazioni di colori brillanti vivaci si debbono all'aceto. L'aceto viene applicato alla conservazione dei frutti, e dei legumi, e per molti usi in medicina. L'efficacia dell'aceto è dimostrata per correggere l'aria corrotta; è ottimo pure per preservare le stanze da dei miasmi nocivi ove si nutrono i bachi da seta. Bagnandone però a più riprese il pavimento e non mai gettandolo in una paletta infuocata, che con nocumento dai più si costuma.

L'aceto in piccola quantità unito all'acqua, meglio estingue la sete ed i Romani c'insegnarono andare in battaglia con un fiaschetto di aceto per continuare quella bevanda, che noi pure dovremmo suggerire agli agricoltori, mentre stanno lavorando nei campi sotto il cocentissimo sole.

Si tenne discorso ancora sull'operazioni e cure necessarie affinchè i vini riescano in tutti i casi di una

Digitized by Google

lunga durata, onde attendere il momento propizio per venderli. Nelle cattive cantine, come nelle cattive abitazioni si convenne, che i vini e gli Uomini deboli peristono i primi. La profondità della cantina è certamente efficace. Una fresca temperatura e meno variabile bisognerebbe in essa conservare, non solo nel corso dell' anno, quanto nella calda stagione. Fa duopo acrescere i ripari contro la luce in estate che entrando in cantina è sempre accompagnata da calore. La chiarificazione, la solfarazione, lo spirito di vino, il tannino o principio astringente oltre la buona qualità e mondezza dei recipienti, son fin qui, fra le lunghe e moltiplicate ricerche, i dissolventi più validi che l' Uomo impieghi.

Per chiarire i vini o far la tira sono diverse le maniere; col chiaro d' uovo, con la colla di pesce, con la gomma arabica.

Il latte e il sangue darebbero al vino sapori disgustosi facendone uso per chiarirlo come alcuni propongono. Fra tutte le fin qui proposte chiarificazioni del vino la più preferibile si è quella fatta per mezzo della gomma Arabica. Il vantaggio che ha la gomma si è quello di conservarsi nel vino senza guastarsi, e senza comunicare al vino alcun sapore od odore. Per ogni sei barili di vino si prendono due oncie di gomma arabica, lucida e netta ridotta in finissima polvere passata per velo. Si cava quindi alquanto vino dalla botte e vi si getta dentro dal cocchiume la detta gomma, si muove quindi bel bello in giro con un bastone la superficie del vino medesimo acciò la gomma si sparga a diritta, ed a sinistra, quindi si ricuopre la botte, ma senza calzare con forza il tappo per non accelerare la precipitazione alla medesima. Dopo 15 giorni si riempie la botte senza far altre diligenze e senza travasarne il vino; ed il bianco così non varia colore e diviene di una sorprendente chiarezza.

Per impedire il fermento, causa per cui il vino suole guastarsi, il mezzo più semplice sarebbe di versare in

Digitized by Google

esso del *Solfito di calce* alla dose di un' oncia per ogni barile di vino. Non solo l' ossigeno della piccola quantità d' aria che s' introduce nelle botti del cocchiume mediante il travasamento del vino ma gli acidi pure e varie altre cause possono essere d' incentivo. Il fermento non potendosi ossigenare, non produce la fermentazione, come pure l' acido tartarico che trovasi libero si unisce alla calce del *Solfito calcareo* l' acido solforoso rimasto isolato, reagendo sulla materia colorante e sulla sostanza vegeto-animale dell' uva, le modifica e le precipita, e così chiarifica il vino mentre lo rende insuscettibile di subire la fermentazione vinosa.

Il Solfito di Calce si prepara versando sulla calce spenta l' acido solforoso liquido sino a saturazione. Con altri metodi ma più complicati si ottiene il Solfito di Calce.

Il Gesso Calcinato alla dose di un' oncia per barile può evitare l' albumina che trovasi in uno stato particolare nocivo alla qualità del vino. Quando il vino già divenne filoso aggiungendovi piccola quantità d' estratto di noce di galla, precipita la materia mucillagginosa; poscia un poco di soluzione di gomma arabica; dopo alcune settimane il precipitato si deposita. Si travasa il vino con precauzione e si conserva. Dietro le belle osservazioni del signor François di Chalons-surmarne e del Chiarissimo Professore Taddei, non meno che dell' Illustre Professore Gazzeri e di altri, l' aggiunta del tannino aumenta la durabilità del vino, o prevenendone l' alterazione, deteriora sempre, più o meno, il gusto dietro la sottrazione o diminuzione dello stesso principio, e ne rende più grato e delicato il sapore.

Si tolga però l' uso tutt' ora servilmente adottato dei vini e delle robe straniere quasi che il Toscano suolo mancasse di scienza e di genio per distinguersi in tutto il mondo. Si riaccenda una volta qualche favilla di amore nel cuore dei moderni agricoltori, si volga la prima loro attenzione su i mezzi di cui si servivano i nostri

Digitized by Google

antenati per conservare il vino. Macrobio ci riferisce che essendo Cicerone a cena presso Damasippo fu trattato col Falerno di 40 anni, ed il commensale ne fece elogio *bene inquit aetatem fert.* Orazio pure ha cantato il vino di 30 anni, allorchè parla a Lida nel dì della festa che si faceva a Nettuno nei seguenti versi.

» Parcis diripere horreo
» Cessante Bibuli Consulis amphoram.

I quali con tanta intelligenza Gargallo recò in Italiano.

» Del buon cecubo deh! cava
» Fuori o Lide, via da brava
» Il più annoso, e metti giù
» La tua rigida virtù.
» Il meriggio, omai declina
» È ancor l' anfora in cantina
» Giacer lasci, ov' è segnato
» Di Calpurnio il consolato.

Si fece parola quali fossero i mezzi per presiedere alle condizioni sanitarie, cioè all' Igiene pubblica. Fin dalla legge Mosaica si scorgono delle riflessioni sulla salute dei Cittadini e dei villici. L'aria che noi respiriamo, che inghiottiamo, e che ci circonda da tutte le parti, non è già la pura aria eterea, ma l' aria atmosferica impregnata di leggieri corpicciuoli d' ogni sorte che alzandosi dalla terra si frammischiano in mezzo ad essa. Queste ed altre circostanze fanno sì che l'aria influisce in molte e varie maniere sul corpo umano. I progressi della civiltà, l' arte delle costruzioni sapranno porre a profitto certe regole che le leggi della fisica e i resultati della sperienza intorno ad un tal punto consecrarono. La Medicina necessariamente è chiamata a riconoscere le condizioni sanitarie. Le cagioni d' insalubrita, i mezzi di disinfettare le case, le stanze, la esposizione, la pianta e il modo

Digitized by Google

di costruzione. La polizia medica è indispensabile alla prosperazione d' uno stato, senza la quale ogn' altro spediente di polizia non ha valore. In tutte le costruzioni deesi aver riguardo al meridiano ed ai venti dominanti. Tutte le volte che si può è conveniente disporre le costruzioni in modo che vi penetri la benefica influenza del Sole, e vi assicuri il rinnovamento dell' aria con una libera ventilazione. Un' altra condizione generale di salubrità delle abitazioni nasce dal buon stato delle vie pubbliche, dal libero accesso dei venti e del Sole, dalla proprietà delle strade, dall' allontanamento di tutte le cause d' infezione derivanti da letami, da sterquillini, non che da tutte le influenze che possono diffondere prodotti animali vegetabili, ec. ec.

I medici devono servire lo Stato; nè paghi di far vedere come l' abuso, o il cattivo uso degli agenti naturali cagiona questa o quella malattia; devono altresì occuparsi con senno nell' esercizio per studiar mezzi Igienici non solo per ridonare la salute agli uomini e alle bestie, ma evitare ancora le cause che la maggior parte dipendono dall' incurie.

Fra le altre cose mi parlò delle malattie che comunemente regnano in questo luogo, le quali sono in particolar modo febbri periodiche intermittenti, che di leggieri assumono il carattere pernicioso. Sebbene sia semplice Farmacista, mi sembra essere tutt' ora oscurissimo, a dir vero, anzi inestricabile laberinto in medicina la tanto comune malattia, che si comprende sotto il nome di febbre periodica intermittente; infatti i medici non sono ancora d' accordo nè sulla origine, nè sul modo della di lei periodicità. Tuttavolta la natura benefica in tutte le sue operazioni vi ha talmente supplito, che il più delle volte riesce assai più facile il curare questi morbi, che poco si conoscono, che quelli di cui abbiamo perfetta notizia.

Un' azione veramente efficace, come a tutti è ben noto, esercitano la china ed i suoi preparati contro di

Digitized by Google

queste febbri, qualunque sia il tipo, qualunque l'apparenza, e qualunque la loro complicazione. Essendovi complicanza però debbono le febbri accessionali essere semplicizzate o con i purganti o con gli emetici, o con gli emetocatartici, secondo le circostanze prima d'amministrare il febrifugo. Questo a me non appartiene, nè debbo mettere la falce nella messe altrui, ma solo lo accenno per farmi strada a parlare della China. Si dà il nome di china alla corteccia di vari alberi compresi da *Kunth* nel genere Cinchona della famiglia delle Rubiacee di Jussieu, e della pentandria monoginia di Linneo. Si suppone che la voce *china* derivi da *Kin* o *Kina* che nella lingua degli Indiani dell' America centrale significa corteccia o piuttosto di *Kin Kin*, di *Kina Kina* questa voce raddoppiata significherebbe *corteccia delle corteccie*. Gli Spagnuoli pure a principio la chiamarono cascarilla che nel loro linguaggio vuol dir corteccia, e quindi *cascarilleros* furono quelli che occuparonsi a raccoglierla. Questi nomi si trasportarono nella nostra lingua e si è detto china. Gli storici non sono d'accordo se di questo prezioso vegetabile i Peruviani ne conoscessero o no l'uso prima del 1640, comunque sia egli è però certo che nel 1638 la Contessa di El Cinchon, moglie del Vicerè che risiedeva a Lima essendo attaccata di febbre periodica ostinatissima, uno spagnuolo governatore di Loxa, sapute da un indiano le proprietà febbrifughe della china la offrì alla dama che guarì prontamente. Questa guarigione fece un grande strepito, e mise in voga questo febrifugo. Nel 1740 il medico del conte di *El Cinchon* Giovanni di *El Vego*, trasportò a Siviglia una grande quantità di china; si mise in uso col nome di polvere della Contessa. In appresso Linneo consacrò al nome di questa Signora il genere delle Chine chiamandolo Cinchona. I Gesuiti di Roma nel 1649 avendone ricevuta una grande quantità dall'America ne fecero conoscere tutti i pregi all' Italia e la vendettero col nome di polvere dei padri gesuiti;

Digitized by Google

perchè essi la distribuivano sempre in polvere, affine di tenere celata l' origine. Per le cure del cardinale di Lugo e del suo medico Sebastiano Baldo, il primo che ebbe la gloria di scrivere sopra le proprietà mediche della china, mutò allora questa sostanza un altra volta il suo nome e fu detta polvere del Cardinale di Lugo, finalmente polvere di *Ialbot* perche Luigi XIV comprò il segreto da un cavaliere inglese chiamato *Ialbot*, ed è dopo questo tempo solamente, cioè dopo la pubblicazione di questo secreto accaduta nel 1682, che si ricevettero in Francia ed in Italia le cortecce di china.

Pure chi oserebbe di dire come riesca la china a combattere queste febbri? Singolare a dir vero fu il modo, con cui fu discoperta la virtù febrifuga della china. Parecchi alberi erano stati gettati giù in un lago per tutto altro oggetto, allorchè una febbre epidemica d' indole maligna infierì a Loxa nel Perù, ed i guarda boschi avendo accidentalmente bevuto di quell' acqua guarirono dalla febbre. Bella è la dipintura, che fa Darwin nel Canto II degli amori delle piante tradotto da Giovanni Gherardini di quella gente che al bever solo di quell' acqua tostamente guarivano.

» Pallide torme in su la riva incurvansi
» Ad attingerne l' onda, e mentre l' egro
» Volto vi miran sospirando, lenta
» Riede la cara vita, e via via pinge
» Le gote risorgenti e i bianchi labbri
» Innondan lor di rifluente minio:
» Nuova gioja dardeggia a risentiti
» Nervi traverso, ed arde le vivaci
» Pupille, e gonfia l' esultante core.

È sorprendente e piacevole nel tempo istesso come voi avrete veduto, dissi al fattore, più volte, che un Uomo quasi condotto sull' orlo della tomba da queste febbri, possa dietro l' uso della china ritornare in brevi

Digitized by Google

istanti alla primitiva salute. Saranno mai sempre commendevoli quei medici, che si sono adoprati per queste maniere di morbi, e sopra tutto poi il celebre *Torti*, che con tanto onore rischiarò l' essenza ed il metodo curativo di queste febbri. Saranno pur degni di lode moltissimo gl' Illustri Davy, Thènard, Caventou, Pelletier, Berzelius Darcet, che sono alla testa di quegl' industri e zelanti chimici, i quali andarono estraendo non solo dalla china, ma da molte droghe i meri principii medicinali, che per la massima efficacia e minima mole, non che per le loro speciali proprietà rendonsi più facili ad essere amministrati, e rendono nel tempo istesso minor nocumento all' organismo animale. La Farmacia ha fatto tali avanzamenti, i quali si estendono a misura che scopronsi nuove sostanze basiche nell' intera natura, che nè può, nè dee alcun medico o farmacista tralasciar di istruirsene, ove non vogliano tradire l' utilissimo loro istituto. Fra i preparati i più utili che si conoscono della China sono utili il Citrato di Chinina, il Solfato di Chinina e quello di Cinconina, la Polvere del Peretti, scoperta utilissima di un nostro celebre Chimico Italiano.

Ella è cosa appresso i pratici notissima, che il solfato di Chinina e quello di Cinconina non solamente sogliono attaccare per un' azione elettiva il cervello, destando tinniti d' orecchio e persino il delirio; ma dietro l' uso continuato di questi farmachi, amministrati là dove persiste un organo vascolare, od una irritazione sullo stomaco, non è raro il vedere aggravarsi la febbre periodica, e rendersi anche continua. Dagli sperimenti istituiti da esperti professori su varii individui tanto in stato di sanità come di malattia, e dalle pratiche loro considerazioni risulta, che il Citrato di Chinina senza avere quella così marcata azione sul cerebro, torna egualmente vantaggioso nelle periodiche, prescritto alla stessa dose del solfato di chinina. Quale ne sia la teoria, quale il suo modo d' azione non è per anco ben noto. La polvere anti-piretica del Professor Peretti di Roma essa pure corrisponde benissimo alle stesse dosi.,

Digitized by Google

Onorandomi il Celebre Professore Brera di una gradita sua visita, tenni discorso seco lui sulla *china bicolor*, corteccia rara e non ancor ben nota, a me gentilmente favorita da un farmacista Spagnuolo. Alcuni credono, che essa appartenga alla Strychnos pseudochina descritta da Augusto Saint-Hillaire nelle sue piante usuali del Brasile.

Ci mancano le notizie positive rispetto alla conoscenza certa dei vegetabili che producono le cortecce usate in medicina col nome di china. Nuove specie si aggiunsero al genere Cinchona e se ne fecero ulteriori ricerche dietro i consumi che si estesero. *Gondat* professore di botanica a Bogota nella nuova Granata, ne scoprì non è molto, una nuova specie nelle vaste foreste che circondano la Città di Muzo: Egli la chiamò *Cinchona Muzoniensis*.

Kunt moltiplica le sue specie fino al numero di quarantasei: *Brera* ne novera cinquantatre: *Jhomson* di più: *De-Candolle* sedici. Col prelodato Professore ragionando dipoi sul solfato di Chinina, che puro in certi casi di febbri intermittenti non produceva il suo effetto, opinava questo grand' uomo, che il principio astringente ancora dovesse avervi molta parte. Mi risvegliò allora un' idea, che mi condusse a tentare una preparazione, dalla quale ne ottenni un precipitato di una polvere rosso-bruna di virtù Antipiretica, la quale in effetto pienamente corrisponde all' indicazione medica nell' istessa dose del solfato, del Citrato e della polvere del Peretti; ciò è stato osservato continuamente da varii medici, come pure l' esito grande, che da qualche anno se ne fa ancora in vari luoghi, ed a Castagneto segnatamente dall' esperto Farmacista Berni (da voi Fattore ben conosciuto) conferma l' efficacia di questo ottimo medicamento. Queste febbri spesse volte lasciano degl' ingorghi al fegato che in questi luoghi specialmente divengono esterminanti. Le pillole fondenti del chiarissimo Professore Franceschi di Lucca, onore e lume della Medicina

Digitized by Google

Italiana, fabbricate nella mia Farmacia, secondo la ricetta da lui medesimo amichevolmente favoritami, sono l' unico mezzo per toglierli, nel tempo istesso senza disgustàre l' ammalato nel prenderle.

Dopo pranzo si passò in un orto, che è annesso alla villa. Vidi in quello piante molto giovani, ma vegete di limoni ed aranci, le quali incominciavano ad ornare a spalliere i muri. Questi vegetabili venuti a noi dall' India o da Tiro provano il dolce clima, che ivi domina. Si potrebbero moltiplicare come a Massa-Ducale, e di qui pure ne verrebbero nuovi vantaggi al possessore. Gli erbaggi da orti potrebbero quivi esser più abbondanti per utile della salute di quegli abitatori. Salimmo dipoi sopra di un comodo legno e con buon corridore si passò alla pianura, che è un deposito di rena del mare, mista alla creta e al terriccio. Giunti alla gran strada Grossetana gli feci comprendere qual vantaggio ne avverrebbe, se adornassero da una parte e dall' altra la strada di pioppi, che ad ogni periodo di 30 anni atterrandoli e sostituendovene altri potrebbesi in questa guisa introdurre una vistosa somma di denaro in Toscana. S. A. R. Francesco IV Duca di Modena facendo il rialzamento della Cittadella nell' interno della Città e la nuova livellazione di quelle praterie intorno, la nuova strada circondaria ricoprì tutta di Platani e Tigli per render sempre più sanissimi quei contorni. Come pure saggiamente fece Sua Maestà Maria Luisa Duchessa di Lucca ornando la strada di quei Bagni, di pioppi, i quali con la loro frescura formano l' ammirazione de' forestieri e lor somministrano comodo nell'estive stagioni. Lancisi pure ha migliorato l' aria di Roma col piantare un' abetaja che la preserva dagl' effluvj insalubri delle paludi. Mi sembra a dir vero che si renderebbe più gaja questa strada Grossetana decorandola di Ciliegi, Pomi, Peri, Susini, come è quella che da Lipsia conduce a Dresda; e i suoi contorni eziandio abbelliti sono di

Digitized by Google

tali alberi. Frapponendo di quando in quando a queste piante alcune di Tiglio, di Larice, di Platano tanto vantato, dopo il Cedro, dagli antichi Poeti, Oratori, Storici, Naturalisti, e di cui l' insigne recentissima opera sull'edificazione, di *Rondelet*, fa pure i dovuti elogi. Il *Liliodendron tulipifera* che ama il terreno umido e leggero, esso pure potrebbe framezzar come uno dei più bei alberi dell' America, pregiabile non solo pel sollecito crescimento, per la sua altezza, per il fogliame abbondante e magnifico che gli dà un aspetto maestoso, per i fiori di un verde giallastro, con leggera tinta di arancio, che simili ai tulipani per la figura l' adornano per qualche settimana. E così fra vaghezze allettatrici si potrebbero ripeter quei versi del Tasso allorchè cantò

» Coi fiori eterni, eterno il frutto dura,
» E mentre spunta l' un l' altro matura.

Gli alberi, produzioni le più belle le più maestose del Regno vegetabile porterebbero innumerevoli vantaggi in questa strada offrendo un' ombra amica al passeggiero nella calda stagione, e dando frutta abbondanti e soavi, ed assorbendo il gas acido carbonico; che molte ed abbondanti sono le sorgenti di questo acido sulla superficie della terra. Dietro le numerose esperienze fatte da *Piestley*, *Sennebier* *Saussure* e da *Knight* è dimostrato che l'acido carbonico penetra nelle foglie, e dalle foglie esce il gas ossigeno, e che l' acido carbonico vien decomposto nell' atto della vegetazione, e serve alla formazione del legno e contribuisce a quella dei diversi prodotti vegetabili. Questo ingresso ed egresso si fa per lo più nella notte. Vidi qua e là in quelle pianure neri tronchi d' alberi, residui del recente taglio di macchie. Dal loro colore compresi che vi fu applicato il fuoco. I Romani pure lo accendevano sopra i suoli. Virgilio ne fa parola nella Georgica, allorchè dice *Saepe etiam*

Digitized by Google

steriles incendere profuit. Nella maremma da questi pedali bruciati ne ritraggono la cenere, la quale si vende alle fabbriche della potassa. Il suolo stesso mercè l' azione del fuoco si rende meno compatto, meno tenace; e diminuisce in esso la forza colla quale riteneva l' acqua. Questa pratica giova moltissimo per accrescere la fertilità del terreno. La teorìa di questo metodo ha occasionato delle lunghe discussioni nel numero dei sapienti, e degli agricoltori. Ma tutti convengono che un fondo pastoso umido e per conseguenza freddo diviene porroso, secco e molto più proprio alle sostanze vegetabili.

Vi si potrebbe con molto vantaggio stabilire una fabbrica di aceto piro - ligneo come è in grande a Lazzeno sul Lago di Como, che con maestria vien guidata dal Chimico Giuseppe Odoardo Bonelli. Oltre ad una quantità di catrame che se n'otterrebbe, carbonizzandosi poi ottimamente le legne entro tubi di ferro gettato, non potrebbe trovarsi miglior carbone per la fabbricazione della polvere da cannone, e per altri oggetti nei quali ricercasi il carbone di miglior qualità.

L' Accademia dei Georgofili di Firenze venne minutamente informata poco fa dal Sig. Luigi Balenci del modo da comportarsi per ricavare quest' acido piro-ligneo dalle legna, e per depurarlo; ed utile sarebbe la descrizione che alla medesima Accademia fece il Sig. Galgano Gori del fornello portatile di *Gohier* per avere in mezzo ai boschi la carbonizzazione del legno, il catrame, l' acido acetico empireumatico, non meno che il purificato. Bramoso che sempre più vadano prosperando quelle pianure feci rimarcare ancora al fattore l' estesissima utilità della coltivazione del Ricino (*Ricinus comunis*) come si costuma in grande in vari luoghi, e nella Romagna ancora. Lo smercio sommo che se ne fa, ponendolo in commercio in vasi di latta, è ormai da tutti conosciuto. Le tenuissime spese per la coltivazione, e

Digitized by Google

le vistose somme che arrecherebbe questo nuovo ramo d' industria, per le maremme, merita tutta la considerazione.

Scorso alquanto tratto di cammino, ci inoltrammo entro i boschi. Uno spettacolo sorprendente mi si presentò d' innanzi agli occhi nel traversar queste immense foreste; non credea io già di dover sentire lamentevol voce uscire dalla corteccia di quelle annose piante, come quella che intenerì *Tancredi* nella selva incantata, ovvero udir gemiti simili a quelli del mirto a cui sul Tracio lido il pio Enea diede conforto; ma il solo aspetto di tanta varietà di alberi mi offrì ancor maggiori portenti. Or mi si affacciavano alla vista piante di Farnie, di Sugheri, Querci, Cerri, Frassini, ed ora Lentischi, Mortelle, Eriche, Marruche, Ginestre, Citisi, Stipe, e di frequenti viti salvatiche ed olivastri, avanzi dell' antica coltura. Levando tutta la macchia bassa di stipe marruche ed altre inutili piante, tolti questi ostacoli, il sole vi diffonderebbe più facilmente i luminosi suoi raggi, l' aria diverrebbe più secca, più viva, la ventilazione più attiva; rinnovando più facilmente l'aria se ne allontanerebbero maggiormente tutte le emanazioni locali o straniere. Dietro questi semplici lavori l' aria più pura farebbe nascere fiori ed erbe, che formerebbero la bellezza, la gioja, la sanità di que' popoli.

L' utile taglio delle macchie bisognerebbe che si facesse dai fattori con più regolarità. Converrebbe fare le tagliate non solo di tempo in tempo, ma eziandio con metodo, cioè ora in un luogo, ed ora in un altro. Bisognerebbe rispettare su tomboli la macchia, essendo questi di rena sterile nè propria ad altro uso, ma bensì sgombrarle sotto dalle inutili piante, per allontanare le putrefazioni, tanto nocive alla salute. Alcuni pezzi di boscaglie si devono lasciare per la pianura, particolarmente lungo il littorale, a solo fine di raffrenare la furia dei venti, queste pure fa duopo rischiararle dalle basse nocevoli piante, che

Digitized by Google

sono di ostacolo alla rinnovazione dell' aria. Nelle pendici delle colline e dei poggi più bassi, a luogo a luogo devono lasciarsi dei pezzi di bosco, particolarmente nelle posizioni esposte al mare, e questi pure tenerli al di sotto ben puliti. Seriamente bisognerebbe pensare a non sboscare con tanta poca grazia le colline; e su i clivi dei monti, e in particolar modo le creste delle montagne; che siffatte selve hanno maggior influsso sul clima, e sulla proprietà delle provincie, di quanto non credesi comunemente; ma dovrebbesi rispettare queste venerabili foreste con culto religioso, come facevano i bisavoli nostri. Anzi con premura ristabilirne delle nuove. Nè una stravolta considerazione meramente personale deve ritenerci dall'intraprendere un lavoro, del di cui frutto se non possiamo godere del tutto noi stessi, eternerà almeno la nostra memoria nei posteri, i quali memori dei nostri benefizj, faranno altrettanto essi pure ai loro successori, ed accresceranno così l'amore di coltivare vie maggiormente queste campagne. Noi parimenti godiamo simili vantaggi procuratici dai nostri antenati. *Serunt arbores quæ alteri sæculo prosint*, così trovo scritto nel grande Oratore del Lazio, ove parla della vecchiezza, che dice Stazio nei Senefibi. Non è del mio instituto nominar tutti quelli che fuori, e in Italia con lode pubblicarono interessanti opere sulla maniera di coltivare gli alberi, come fecero *Virgander* e *Pontin* per la Svezia, il trattato degl' alberi e arbusti che si coltivano in Francia in piena terra fatto da Du-Hamel. Il vantaggio degl'alberi stranieri da impiegarsi in molti terreni di differenti nature abbandonati come sterili come *Thovin* egregiamente scrisse. L' illustre mio precettore Cavalier Gaetano Savi eziandio produsse l' interessante suo trattato degli alberi della Toscana che merita tutta la considerazione, e che dovrebbe esser ben spesso consultato dai possidenti. Il bene d' intere provincie e nazioni dipende non di rado dallo stato dei boschi. Molti tratti

Digitized by Google

dell'Africa erano floridissimi e popolati, allorchè vi eran boschi, mentre ora sono divenuti deserti e malsani: il vento *Kampsin* si è impadronito di essi e ne scacciò gli animali tutti. I Portoghesi tagliarono i boschi dell'Isola di s. Elena, e quel paese diventò cotanto infuocato, che essi dovettero abbandonarlo. Le Isole di *Pàque* e di Francia sarebbero, secondo la *Peyrouse*, *Rochon* ed altri, più fertili, meno soggette agli oragani, e più sane, se vi si fossero conservate le selve. L'America ha i fiumi i più grandi, perchè è la parte del mondo la più selvata. I nostri fiumi restrinsero i loro letti, dietro i diboscamenti che senza ribrezzo si fecero a man bassa. L' Arno sicuramente era più ricco d'acque in allora che i Pisani coltivavano al maggior grado la navigazione, che fu la sede e l' emporio di così illustre marineria. Smisurati navigli, e di ogni sorte, che si facevano nell' ampio recinto detto l' Arsenale per il servizio della marineria, dovevan vararsi in Arno. Le Galee dette la *Capitana* la *Padrona* e varie altre comandate chi dal *Borbolani* dei conti di Montauto, chi da *Marco Antonio Calefati* e da altri Ammiragli. Il Tevere pure era più ricco d'acque quando il Console Paolo Emilio navigò contr'acqua sul medesimo sopra la famosa galea costrutta da Filippo Re di Macedonia, la quale era grandissima, aveva sedici ordini di rematori ed era ornata delle spoglie del Re vinto. Volete accrescere le acque di questi utilissimi fiumi? Aumentate i boschi. E chi più di voi o rispettabili Parrochi delle campagne può rivolgere l' attenzione ed eccitare, persuadere, animare i villici a questa evidente necessità? Rammentatevi non essere a disdoro l'attendere all'agricoltura: che se voi altri la consideraste sotto l'aspetto d'istruzione, a chiare note comprendereste, che si può valutare come mestiere, come arte, e per fino come scienza. Rammentatevi che i prodotti della terra fino al tempo dei Romani erano il solo rappresentativo della ricchezza, e riguardava-

Digitized by Google

no essi l' agricoltura, come la prima sorgente e la base fondamentale della loro proprietà. Rammentatevi che la campagna di Roma era coltivata dai vincitori delle nazioni e per molti secoli furono visti i più celebri fra i Romani *Serrano, Quinzio Cincinnato*, ed altri passare dalla campagna ai primi impieghi, e da questi ritornare alle occupazioni campestri. Rammentatevi che il vero Padre dei sudditi, il sempre desiderato Granduca Leopoldo primo, saggiamente ordinava delle piantagioni sulle vette dei monti Toscani. Nel Modanese pure chi pianta boschi nelle montagne viene premiato. Rammentatevi che in qualche luogo dell' Europa settentrionale e dell' America alla nascita di ciascun figlio si affida al terreno un proporzionato numero di alberi. E perchè non s' imita anco in Toscana e dovunque tanto lodevole ed utile esempio, particolarmente nella nascita delle femmine...! Anzichè nelle ridicole mode, nelle superflue comodità, nel lusso, nella vanità, nella mollezza del vivere, nelle frivolezze e nei costumi stravaganti, nei vizii (per fino nei vizii!!) le straniere nazioni andar servilmente immitando!... Voi o Parrochi ben conoscete l' etimologia del vostro nome, questo viene da *parocos* (provvisoniere assistente) e da *paroco porgo*, e non solo s' intendono quelli che provvedono ai bisogni delle anime affidate alla cura loro, ma provveder debbono altresì ai mezzi per evitar le cause dell'ozio, sorgente d' infiniti mali. Deh! indirizzate una volta le vostre voci ai popoli ed inspirate loro un vero amore per l'agricoltura. Avvertiteli, che è importantissimo e sommo il fine a cui conduce il ristabilimento di nuove piantagioni di boschi su gli erti monti, sulle colline; fate loro conoscere di trar profitto di tutti i ritagli di terreno intorno alle città ancora, e di piantare alberi in tutti i luoghi meno atti alla coltura dei cereali. Questo è il mezzo sicuro per aumentare presto non solo il legname di tanta necessità per la combustione, ma ancor la frasca per il bestiame. Sommo

Digitized by Google

ed irreparabile è il danno che dall' abuso pur troppo e dall' improvvida inerzia è divenuto. Insinuate tali saggi avvenimenti ed immitate una volta nella tanto utile agricoltura i ripetuti e ben meritati encomi dei *Lastri*, *Ricci*, *Malenotti* che formano l'onore dei preti e della Toscana.

Ristabilite a poco a poco le macchie su i luoghi elevati: esse non dovrebbero servire a far rinascere le antiche superstizioni ispirate da Egeria a Numa entro deliziosi boschetti, nè le querce di Dodona profettizzanti l'avvenire, nè il sussurro dell' aura tra le frondi suscitatore di dolore meditativo e pieno di tristezza, per cui gli antichi circondavano di selve i monumenti religiosi. Ma i pini, i faggi, le quercie, e vari altri alberi riuniti in gran numero sulle creste delle montagne non offriranno più dei varchi ai venti che cangiano e rendono più incostante la temperatura, ma ne rinfrescheranno l'ardore, e non permetteranno loro di venire a devastare e inaridir le messi nelle sottoposte campagne. Serviranno altresì di riparo al freddo, di barriera ai venti impetuosi e dannosi. Ritorneranno le regolarità delle stagioni, l'abbondanza della pioggia, e delle nevi, l'origine delle sorgenti, lo scaricamento dell' elettricità atmosferica, la figura esterna delle montagne. Arresteranno le nuvole e le scioglieranno in acqua, verrà assorbita dalle piante e trattenuta dalle radici; essa si insinuerà nel terreno ed in specie nel terriccio e con la decomposizione delle foglie di che sono abbondevolmente provvisti i boschi, formeranno il terreno vegetabile, ed a poco a poco trasportato dall'acque non alzerà i fiumi di letto, come infelicemente in oggi si fa, ma verrà a fertilizzare le pianure e le valli.

» Ove Cerere, e Bacco, e l' inventrice
» Dell' ulive contendon di ricchezze:
» E dove è 'l paradiso, se dir lice.

Digitized by Google

La propagazione della coltura in grande del pino salvatico (pinus resinosa) che un tempo con i pezzi dei di lui rami gli antichi facevano le *Tede* che accendevano agli sposalizi e ai funerali, oltre al fornire un aspetto assai pittoresco sarebbe utile per le palafitte, puntoni e varj utili lavori per la marineria, i quali apporterebbero maggiori vistose somme di denaro in Toscana. Il pino domestico (pinus pinea) le sue mandorle bianche che si levano dai bislunghi pinocchi di legname pure renderebbero guadagni incalcolabili. Moltiplicando il pino marittimo (Pinus maritima) quest' albero potrebbe fornire diverse sorte di materie resinose e particolarmente la trementina o trebintina, la pece, la colofonia, il catrame, l' acqua-ragia e vari altri prodotti di un gran valore.

De-Lamerre si è molto distinto nella sua Opera della coltura dei pini a grandi dimensioni: meriterebbe tutta l' attenzione per esser consultata dai possidenti. Il faggio (fagus Sylvatica) nei monti oltre al resistere ai venti, con il suo legno potrebbe servire onde fare infiniti e più delicati lavori di quello che si fa dai montanari nostri. L' industriosa Germania ne sia di norma. I paesani del Tirolo del *pino Cembro* (pinus cembra) scolpiscono diverse figure e utensili, che asportano in tutta Europa. Questo pino che cresce nelle alpi del Tirolo, del Delfinato, e della Provenza, più comune si potrebbe rendere nei nostri monti. Si potrebbe coltivare altresì in alcuni punti delle macchie della maremma il noce (juglans regia) stimabile per il frutto che si mangia fresco e secco e da cui col mezzo del torchio si estrae un olio molto utile nella leggiadra dilettevole arte della pittura. La scorza dei rami, e delle radici, come anche le foglie sono ricercate dai tintori per tingere di Scuro. Il legno è uno dei più stimabili e durevoli. Il Nocciolo avellana (Corylus Avellana) che prende il nome della Città Avellino del Regno di Napoli, nei terreni sabbiosi della maremma vi propagherebbe con sicurezza, me-

Digitized by Google

diante innesto colle margotte, e coi polloni radicativi. Fornirebbero alla pubblica utilità dei vantaggi non solo i suoi frutti, ma i flessibili rami ancora per formare cerchj, ceste, e cose simili, e non già le superstiziose ridicole divinatorie bacchette degli Antichi. La Robbia (rubia tinctorum). Ognuno conosce l' immenso consumo che si fa nell' arte tintoria della radice di questa pianta, che somministra un bel rosso. Il Guado (Reseda luteola) che impiegasi nella pittura in giallo: tutte piante che facilmente potrebbero quivi propagarsi.

L' elevatissimo albero del Cielo Ailanto (Aylantus sinensis) dalla decozione delle cui foglie il non mai bastantemente encomiato Marchese Ridolfi ottenne un principio colorante che comunicò un bel color giallo alle lane; su i Tomboli questo dovrebbe propagarsi. La salsola soda, sul lido del mare, di cui bruciata si otterebbe la soda per i saponi, vetri e vari altri usi vien molto ricercata. Altre piante apporterebbero vantaggi infiniti, e molte possonsi riscontrare nel rapporto fatto delle Adunanze tenute nell' I. e R. Accademia dei Georgofili di Firenze in quest' anno 1838 dal Chiariss. Professore Antonio Targioni-Tozzetti nome distinto dall' estere nazioni ancora per i progressi delle fisico-chimiche-botaniche discipline e per altri titoli. La *Datisca Canabina* pianta dell' oriente facile a vivere nel nostro clima e terreno, può dare secondo il prelodato Professore un vivacissimo e solidissimo color giallo alla seta. Il sommacco della Virginia *(Rhus Typhynum)* di facile propagazione nei più incolti terreni, oltre il poter servire col suo legno vario-colorito a diversi lavori di stipettajo, ed a tingere la lana in giallo, come lo *scotano*, sarà colle sue foglie attissimo a produrre un' ottima concina dei cuojami. Le piante di lor natura filamentose come il lino, la canapa, il lino della nuova zelanda (Phormium tenax) per far cordaggi, ed infinite altre, potrebbero essere giovevoli per nuovi rami d' industria nelle maremme. Si animi dunque coll' esempio il coltivatore all' indu-

Digitized by Google

stria, e si faccia prosperare una volta in questo felice suolo delle maremme, e sinceramente vada a promovere il pubblico bene, giacchè i villici non fanno altro che imitare il vicino, ed attenersi all' operazioni ereditate dagl' avi loro, ed apprese dal proprio padre, solo più o meno modificate dal tempo e dalle circostanze, senza neppure potere ordinariamente conoscere, ed indicare i motivi, che gli guidano, potendosi ad essi applicare quei versi del Dante.

» Come le pecorelle escon del chiuso
» Ad una a due a tre, e l' altre stanno
» . . . . . .
» E ciò, che fa la prima, l' altre fanno
» Addossandosi a lei, s' ella s' arresta,
» Semplici e quete, e lo imperchè non sanno.

Retrocedendo, dirizzammo per altra via il nostro cammino verso la villa, deviando dalla strada, sopra di umile collina. Vidi sulla pendice di un poggio, mezzo miglio circa di distanza sopra di noi, una torre che mi disse il fattore essere semidiruta, detta del Conte Ugolino, residuo dell' Antico Donoratico dove nel 1290 Paganello di Ranone conte di Castagneto dettava il suo testamento nelle camere dei Conti Guelfo e Lotto di Donoratico, attualmente del Conte Giulio Alberto unico discendente della prosapia Gherardesca. Pochi passi prima di arrivare alla villa ci si presentò un grazioso sito non molto dominato dai venti. Questo e le campagne vicine essendo nell' estate ricoperte di fiori, abbondanti di miele e di cera, sembra adequato luogo per porvi arnie d' Api, che questi mirabili insetti soli sanno raccogliere la cera e il miele. Tale utile ramo d' industria agraria non dovrebbe trascurarsi. Non domanda continui lavori, nè grandi spese, ma farebbe loro ben presto risentire i vantaggi delle vere ricchezze. Gli antichi videro pure l' inte-

Digitized by Google

resse che recavano le Api, il numero degli Autori che in questo subietto scrissero è ben grande; se ne occuparono Democrito, Aristeo, Galeno, Meno, Columella, Varrone, e l' infelice Adrovando, celebre professore di medicina a Bologna, Maraldi, madamigella Eurine ci hanno finalmente svelato gli arcani dell' Arnia, ignorati da Aristotile, da Plinio, non che da Buffon. Virgilio pure ha cantato i lavori delle Api, e queste meraviglie erano veramente degne di essere celebrate dal poeta di Augusto, sebbene facesse nascere le Api dall' interiora di un Toro. Un cieco da Bonchet, presso Ginevra, disvelò gli errori dei più celebri, dei più dotti naturalisti. *Huber* privo della vista fin dalla prima sua gioventù, ma serbando sempre l' amor dello studio, associò ai suoi lavori la sua Consorte e l' umile suo servo *Burnens;* questo martire esaminò ad una ad una trenta mila api, prendendole vive ed osservò i loro caratteri specifici colla cura la più grande. Undici giorni in questa operazione egli spese senza prendere distrazione alcuna, e con inaudita pazienza sofferse le loro punture di sdegno. *Huber* vedeva cogl' occhi di Burnens. E Burnens pensava, meditava coll' intelligenza di Huber. Non vi terrò discorso che Filandro fece porre nella breccia degli alveari d' api per disperdere le armate Svedesi, come Monfort ci dice nei seguenti versi:

» Vedea la Svezia il suo cadere, e vinta
» All' Asturiense vincitor cedea;
» Allorchè l' Ape di Filandro il fato
» Sostenne nel pugnar; l' onor cangiando
» Della vittoria, del fuggir nell' onta.

Nè vi narrerò l' avvelenamento di un gran numero di soldati greci nel tempo della ritirata dei dieci mille, prodotto da un miele di cui si erano nutriti traversando le montagne vicino a Trabisonda e alle coste meridionali del Ponto-Eusino; è un tal fatto storico, che

Digitized by Google

prova l' influenza di certe piante sulle qualità del miele. *Tournefart* più di 2000 anni dopo Senofonte viaggiando nelle stesse contrade asiatiche, si convinse esso pure che le api vi forniscono del miele, rischioso per le sue proprietà venefiche raccogliendo sopra i fiori della bella pianta (Azelana pontica di Linneo), che copre le montagne di questa parte dell' Asia minore. Saint-Hilaire nel suo viaggio al Brasile colse eziandio pericolo d'essere avvelenato mangiando il miele forse raccolto sopra piante della famiglia delle Apocinee. Ma solo dirò che i vegetabili hanno una grande influenza sulla natura dei mieli e che noi non potremmo essere esposti a tali pericoli se venissero propagate nelle vicinanze dell' Arnie l' adorata persa, l' Appio verde e l'umile serpillo, Melissa, la Mammola, l'origano ed il timo, la lavanda, il rosmarino, le salvie, la rosa provenzale, e la menta; il miele allora ne resulterebbe di un eccellente qualità. Così i contorni di Narbona, il monte Ida in Creta ove le *labiate* e le altre piante odorose sono comunissime, forniscono un miele bianco di un odore soave. Fra le molte piante che potrebbero contribuire, e con vantaggio, al nutrimento invernale delle api sono da raccomandarsi i vastissimi alberi provenienti dalla nuova Olanda e che bene allignano in queste nostre contrade, gli *Eucalypti* che alcuni fioriscono dalla metà di dicembre fino a tutto gennajo e febbrajo, ed altri a tutto marzo e porzione d' aprile. Su queste preziose piante le api vanno in folla a raccogliere il loro nutrimento, tanto più che nell' inverno non si presentano altri vegetabili che possono nutricare la vita di questi utilissimi insetti in quei rigidi mesi dell'anno.

In quanto all' Arnie dovrebbero avere la figura di torricella fabbricate con liscie tavole qua e là perforate ed interrotte di dentro da crocere che sostengono i favi; con levabile coperto formato di quattro tavolette triangolari in pendìo, per cui la pioggia potesse discendere. Sia questa torricella impenetrabile

Digitized by Google

ovunque agl' insetti stranieri, segnatamente poi alle tignuole che sono alle api infestissime (1). Tenga superiormente un vetro ad un foro di una delle facciate, che permetta di esplorare i lavori, ed inferiormente abbia una finestra, munita con graticola di ferro, la quale accordi passaggio alla luce ed all' aria. Al basso una porticella sia sopra cardini in guisa che si possa chiudere più o meno a piacere. In fondo sia mobile, ed il corpo di mezzo sia composto di telai assicurati l' uno sull' altro da piccole nottole con intervalli lateralmente, che accordino libera una comunicazione tra loro. L' Arnia così costrutta avrà tra gli altri vantaggi quello di poter essere accorciata ed allungata a piacere mediante la sottrazione o l' aggiunta dei suoi telaj.

L' Ape o mosca non meno celebre per la sua industria, che utile per i prodotti che essa dona alle arti e all' economia domestica, appartiene alla famiglia dei melliti nella classe degl' insetti imenopteri, che cinque di queste specie trovansi descritte e così ben figurate nella Fauna Medica di *H. Cloquet* che tutte forniscono miele e cera.

La storia delle api si può vedere in Reaumur, in Huber di Ginevra, Lombard, Bosch e in vari altri libri di storia naturale. La ristrettezza del mio tenuissimo lavoro, non mi permetterà che un piccolissimo estratto; ed appena mi è permesso di dire che non è la cera come lo credeva *Reaumur*, il prodotto del polline dei fiori, è bensì una secrezione esterna che stilla fra gli anelli, di cui è composto il ventre dell' insetto. Per impiegare questa cera, conviene, che l'ape la stacchi colle sue mandibole, la impasti e la fabbrichi. Il primo stomaco dell' *ape operaia* è specialmente destinato a ricevere il miele. Il secondo che

(1) Un mastice proprio per chiudere le fessure o le spaccature dei tavolati è composto con tre parti eguali di pece greca, di cera, e di biacca: fusi questi tre ingredienti insieme, se divenisse troppo duro vi si aggiunge del sevo; deve usarsi caldo, e prende consistenza raffreddandosi.

Digitized by Google

molto rassomiglia ad una botte cerchiata, non contiene mai il miele. Formano gli anelli musculari, che lo circondano, rendono invisibili i ricettacoli, che contengono la cera, e che sono composti d'una sostanza cellulare e reticolata per esagoni regolari. Se si allunga il corpo dell' ape, veggonsi apparire distintamente gli anelli, che lasciano per vedere i ricettacoli o borse della cera. Due altre borse biancastre d'un tessuto fragilissimo e che rappresentano un tappeto mostransi a due a due su i quattro circoli intermediari dello stomaco. La cera si forma per squamme leggiere, che segregate dall' ape s' induriscono all' aria, sortono per gl' interstizi, di cui si è detto, e vengono in seguito impiegate dall'operaia. I maschi non hanno borsa a cera, ne hanno bensì le api nutrici, ma producono pochissima cera; l'ape cerajuola si dà esclusivamente a questo genere d' occupazione. La cera non bastava alle api per murare ed inverniciare i loro edifizj; avevano bisogno di una materia più tenace, più viscosa, più aderente. Gli alberi resinosi le hanno offerto questa sostanza, che l'ape impiega impastandola colle sue mandibole, in modo da renderla meno aderente e meno viscosa, di cui Reaumur ha soltanto indovinato l' uso, e il cieco Huber conobbe la natura, e questa specie di cera rossa venne chiamata *propoli* dalla voce *propolis* (ciò che è davanti la città) perchè i sentieri della città delle api ne sono tappezzati come l' interno delle loro Arnie ne è guarnito. La struttura delle zampe dell'ape, la loro conformazione interna ed esterna si prestano maravigliosamente a tale industria. Nel mezzo di ciascuna delle zampe di dietro la natura ha praticato una specie di cesta triangolare, cavità guernita di un corno duro, liscio e brillante e di cui una doppia siepe di reste vive e pungenti protegge l' entrata e guernisce gli orli. È in questa cesta che l'insetto accumula il liquore destinato a cangiarsi in *propoli*, i peli e le reste che la circondano permettono all'ape

Digitized by Google

operaia di sopraccaricare la sua cesta e di ammassarvi i suoi materiali anche al di là degli orli. Colle sue zampe anteriori leva in seguito la propoli preparata e la pone entro la cesta delle zampe posteriori, premendola alquanto per fissarla; riempiuta la cesta di questo carico che rende il loro volo pesante, esse si trascinano per così dire fino all' Arnie, ove altre api vanno loro incontro. La solerzia, con cui ogni individuo nella tribù delle api si affatica, ci presentano il quadro d'un'industria che attrae la nostra ammirazione, e ci forniscono due interessanti prodotti, il miele e la cera. Chi colla *propoli* intonaca tutti gli interstizj, diligentemente turando le fessure dell'Arnie, chi si occupa a fabbricare la cera, chi disegna le grandi divisioni del piano coll' ammirabile figura esagona, e tale doveva essere, che col soccorso del microscopio si è veduto, che l'ape è anch'essa esagona. Chi con lavoro faticatissimo aggiusta, termina col corpo, colla bocca e colle zampe certi angoletti eguali a filo, chi con artificio fa l'interiore e l'esteriore delle cellette. Le più grandi sono le cellette Reali per le femmine, le medie per i maschi, e le più piccole per le api comuni. E ciò che più vi è di rimarchevole, che non s' ingannano al numero; e l'ape madre che sente la specie d'ovo che va a deporre, lo depone nella celletta che gli conviene, che in due o tre giorni sbuccia. Altre api si diffondono nelle campagne lambendo sulle rugiadose cime il fior della rugiada, e a succhiar nelle ghiande nettarifere poste alla base delle corolle dei fiori vanno eziandio a profondare la loro tromba fino nell'ovaja dei fiori, ove si contiene un corpo mucoso zuccherino di cui formano il miele; dopo di averlo bastevolmente elaborato nel loro stomaco vanno a deporlo nelle cellette oppure lo presentano a delle altre allungando la loro tromba; queste lo ingojano, lo elaborano, e lo regurgitano nelle cellette per farne la provvigione per l'inverno prossimo. Questo miele nell' interno dei favi

Digitized by Google

è semifluido; per impedire che scorra fuori di ciascun favo esse lo guerniscono di una membrana estremamente sottile, trasparente, della natura del propoli, che è una specie di coperchio che lo ritiene in quella cavità. Chi dà da mangiare ai neonati apportando loro una poltiglia preparata di cera greggia e di miele, e gli allevano colla maggior cura, chè sono la speranza della nazione. Tutto il lavoro spetta alle api comuni. La tromba e le zampe dei maschi non sono punto atte alla raccolta della cera e del miele: essi vanno solamente a diporto. Fino all' avvicinamento dell'autunno, mangiar bene e divertirsi, sono i piaceri dei maschi. Al tempo dell' Autunno, quando i maschi non possono più andare in traccia di cibo sarebbero a carico delle provvisioni messe in serbo per l'inverno prossimo; le api comuni gli uccidono tutti spietatamente a colpi di pungiglione, strappano fin dall'Arnie le ninfe dei maschi nascenti e li gettano fuori dell'arnia che può dirsi divenuta un centro di carnificina e di orrore. Una Regina circondata dall'ossequio il tutto governa. Essa è servita dalle api comuni, che le rendono l'omaggio dovuto ad una sovrana. Se ella cammina s'apre il circolo e ciascuno fa ala al suo passaggio e le fanno un corteggio più o meno numeroso; se fermasi, tutte accorrono e l'accerchiano, e le api lavoratrici passano leggermente le trombe loro sopra le ali di lei, sia per accarezzarla, sia per renderla più lucida e tersa. Questa sovrana avviva i lavori colla sua presenza che può dirsi l'anima dell'arnie. Alcune volte soltanto essa comparisce alle porte dirò della città: Un nuovo sentimento la scuote, la invade, e le altre la contemplano con meraviglia. Finalmente ella slanciasi all' improvviso nell'aria, ove il suo amante si avventura a seguirla: colà al cospetto del cielo, mollemente vezzeggiata dai zeffiri, essa conosce l'amore; e credesi, una volta sola l'anno. Durante la sua lontananza il più perfetto ordine è stabilito nei suoi stati, l' operosità regna per

Digitized by Google

ogni dove insieme col viver felice, e questa operosità, quest'ordine, questo lieto vivere dipendono unicamente dall'esistenza di lei.

» . . . . . O magistero grande
» De l' api architettrici e geometre!

L'utilità e vistose somme che arrecano al commercio la cera e il miele sono a tutti ben note. L'agricoltura pure ha il vantaggio di poter trasportar gl'innesti da lontanissimi paesi, posti questi in cassette di latta riempiute di miele. La loro puntura cagiona delle vive infiammazioni ed un acuto dolore: il dardo resta quasi sempre nella ferita: per arrestare gli effetti, il miglior mezzo si è di dilatare la ferita, levarne il pungiglione e lavarsi con acqua. Si può anche calmare il dolore strofinando la puntura con alcali volatile, o con un'acqua spiritosa.

L' applicazione di una terra argillosa o di altro corpo assorbente, non solo può essere utile per la puntura delle api, ma alle ferite fatte dalle vipere, fu già inculcata come utilissima dall'abate *De-Iermeyer* che nelle missioni dei Gesuiti nelle Americhe ne aveva veduto dei mirabili effetti. Ma in mancanza di altri mezzi servirebbe anche il succiare colla bocca fortemente il sito ferito; nè si abbia ribrezzo, che il veleno levato dalla ferita ed introdotto in bocca possa essere egualmente funesto, perchè l' abate Felice Fontana di Firenze, ne ha dimostrato il contrario.

Avvicinandosi la sera il fattore mi disse; il sole non rischiara più in quest'oggi il nostro orizzonte, bisogna passare alla villa, per darsi una fiammata. Tale cautela è di somma importanza in questi luoghi, sì nell' inverno che nell'estate e nella primavera particolarmente, quando si è stati fuori nel tempo che cade la rugiada.

Il fuoco in fatti è il miglior correttivo dell'aria imbevuta di soverchia umidità. L' aria come ognuno sa, ha la proprietà di contenere dell' acqua nei suoi

Digitized by Google

strati in stato di vapore ed in altrettanta maggiore copia, quanto più essa è elevata. Alla sera quando l' aria si raffredda, una parte di questa acqua si precipita al basso dall' atmosfera, perchè perde il calorico che la teneva nello stato gazoso. Alla mattina invece l' atmosfera riscaldandosi si carica di una vivifica rugiada, che si rialza da terra. Abbenchè non sia molto grande il freddo atmosferico accompagnato all' umido, basta pochi gradi di meno della primitiva temperatura e un aumento di umidità esser quanto si rileva dalla inveterata osservazione per produrre i reumatismi, le coliche, le diarree, le dissenterie, le febbri terzane, quartane ec. ec. Il solo dimorare in questa atmosfera, o anche esporre ad essa per poco tratto di tempo incautamente alcune parti nude, o quasi nude del corpo, che in estate e in autunno pare che ristori, è sufficiente per soggiacere ai suoi venefici influssi. Eppure non osserviamo le stesse male conseguenze esponendosi nella stessa maniera ad un' atmosfera dell' istesso grado di temperatura, ma asciutta; anzi negl' inverni freddissimi ed asciutti ci possiamo esporre anche ad un' atmosfera molto più rigida dopo essere stati a lungo in una stanza calda, senza che ne nascano i mentovati incomodi prodotti dall' atmosfera meno fredda ed umida. Questo è un fatto incontrastabile: le cause per me sono occulte, della cui spiegazione mi rapporto agli esperti professori di medicina, ma lo stare cautelati sarà sempre un bene per la salute. Quantunque gli antichi Alchimisti ponessero nella bevanda della rugiada un' immaginaria superstiziosa fiducia, che conducesse all' immortalità.

Un certo *Ven-Ti*, imperatore della China che viveva più di cent' anni avanti l' Era Cristiana, essendo stato sedotto da questa ridicola idea fe' costruire un palazzo di legni odoriferi; nel mezzo di questo sorgeva una torre tutta coperta di rame alta quasi quattrocento piedi e terminata a foggia d' imbuto, il quale era destinato a raccogliere la rugiada. Un certo nu-

Digitized by Google

mero di perle di un grandissimo valore disciolte (dalle mani del sagace custode) in questa rugiada doveano comporre la bevanda dell' immortalità. Ma se la rugiada che nasce colla primavera non ci può condurre all' immortalità, essa certamente concorre a mantenere la vita di tanti esseri che senza di lei perirebbero nei campi, risveglia gli zefiri, che di fiori cospergono i loro passi. Essa riempie l'atmosfera di una deliziosa frescura e di dolcezza che serve d'amore per tanti esseri, ed un celebre didascalico del Secolo XVI Rucellai, allorchè parla dell' api così ben dipinge la rugiada mentre dice

» E van cogliendo il fior de la rugiada
» Che la bella consorte in grembo a Giove
» Sparge dal ciel con le lattanti mamme,
» Già vital cibo de la gente umana
» Ne l'aureo tempo de la prisca etade.

Giunti alla Villa si passò ad un caminetto. Il soggetto della nostra conversazione fu sulla necessità di preservare o di guarire le razze di animali che offrono mezzi e materiali proficui alle arti alle industrie al commercio. Non fui di sentimento di affidar queste nelle malattie a rozzi maniscalchi, e lasciarle perire sotto quella falce della quale fu finora più volte ministra l' ignoranza, cui la turba dei creduli inerte e sonnacchiosa riposa. La medicina degli animali o *Zooiatria*, è vero che è ardua e difficile scienza, ma oltre modo interessa e si dovrebbe occuparsene con maggior calore dietro la scorta degli Huzardi, Moscati, Abilgaard, Pozzi, Viborg, Leroy, Metaxa, Gasparin ec. Le premure e speculazioni dei quali han comprovato con Cuvier che la medicina veterinaria è un ramo dell'arte di guarire, il di cui oggetto se non è eguale è poco meno importante di quello della medicina umana. Tuttavia è basato su gli stessi principii, dappoichè non differisce nella sua applicazione se non in ragione delle

Digitized by Google

differenze della struttura e della maniera di vivere degli animali, tranne la mancanza di quella nuova causa ipermeccanica che particolarmente agisce sull' uomo, e induce qualche nuova specie di morbosi sconcerti. Sono i bruti colpiti dalle malattie stesse dell'uomo, tanto comuni nello stato selvaggio e naturale, quanto proprie di quello di domesticità e di servitù. Si manifestano le malattie loro con segni quasi simili, prendono forme analoghe, turbansi per eguali vicende, e non differiscono di natura. Siccome analoghi rimedj a quei medesimi che sono proprj per l'uomo, ridonano ai bruti la perduta sanità. *Magendie* ha dimostrato che la maniera di agire dei medicamenti e dei veleni è la stessa sull'uomo e su gli animali. Ai soli Fisiologi ed ai Zoojatri esperti noi si lasciò il discioglimento di queste opinioni. Soltanto notammo le più comuni e frequenti malattie come la Rogna, il Moccio, le Coliche. Il cavallo, il bue assaliti da Colica, mi disse il fattore si sdrajano e s'alzano impetuosamente, sono inquieti, furiosi si guardano il ventre, gettansi a terra, dimenano le gambe che sono convulse, si rialzano, talora sudano, non espellono fecce, oppure hanno diarrea ed orinano difficilmente. I vermi talvolta sono cause delle coliche, gli alimenti velenosi che sviluppano gran copia di gas, le materie acri, le materie fecali trattenute. Un adattato purgante, il quale nel cavallo potrassi comporre di due libbre d'olio di lino ed un'oncia d' aloe soccotrino, e nel bue di 30 once del primo e due del secondo, è il mezzo principale. Ajutasi l'azione del purgativo facendo passeggiare un tantino l' animale e più ancora mettendogli replicati clisteri; bevanda di acqua e miele o acqua di malva con un poco di nitro. E dove insistesse deciso stato d' infiammazione, consigliano alcuni Zoojatri il salasso da ripetersi secondo il bisogno. Se si scorge essere i vermi la causa della colica i mezzi più pronti per distruggerli sono la Sciarappa, la Scamonea, l' Olio di Ricino, il Mercurio dolce, la

Digitized by Google

Gomma gutta. L'appresso composizione riesce un'eccellente purga per un cavallo.

Aloe soccotrino polverizzato dramme sei.
Radici di Sciarappa polverizzata dramme sei.
Scamonea dramme sei.
Miele quanto basta

per ridurre il tutto in massa pillolare omogenea da dividersi in due, che si fanno a guisa di corti candelotti o siano maddaleoni dei Farmacisti, che s' involgono con carta fine e si fanno trangugiare al cavallo, non restandoli così la bocca disgustata.

La Scabbia (da scabere grattare) o sia psora (da psao o psario fregare) questa pruriginosa, sordida, schifosa malattia della pelle manifestasi con affluenza di pustole e croste nelle varie parti del corpo. È prodotta da un insetto che si intrude fra la cute e la cuticola, che produce stimolo e cagiona infiammazione. Esso si chiama *Acarus Scabici* che da Linneo nel suo sistema fu chiamato *Acarus esulcerans.* Questa malattia si comunica a guisa dei contagj. Converrà separare l'animale infetto dai sani. La nettezza della pelle, e di tutto ciò che può aver contatto con essa, la sana abitazione, sono i principali mezzi alla cura. La lavanda dell' acqua nel vicino mare in cotesti luoghi è da porsi in uso di frequente. Riscaldate ad un dolce fuoco un'oncia di litargirio ed oncie quattro di olio di oliva entro semplice pentolo di terra e con un piccolo legno agitate il tutto, finchè il litargirio sia bene disciolto e l'unguento abbia acquistato un leggiero color nero. Se ne fregano le parti soltanto su cui sta il maggior novero di acri. Questo unguento è atto a guarire speditamente la rogna, ed il bruciaticcio ancora delle pecore. Per le ostruzioni intestinali a cui molto son soggette le pecore si può far uso di sale comune circa un' oncia per pecora

Digitized by Google

ed otto once per bovi ec. unito alla semola, solo o nell'acqua. Dietro i dovuti permessi si potrebbe per economia servirsi del sale così detto dell' Isola e unendo ad esso un poco di Solfato di magnesia che pure nelle ostruzioni del tubo intestinale viene da celebri Zooiatri raccomandato, ed allora ne resterebbe vietato l'uso domestico quando non si volesse fare il pranzo di lusso che fece il servo di *Don Desiderio disperato per eccesso di buon cuore.*

Il moccio coriza, Catarro di cui si parlò pure, altro non è che l'infiammazione delle narici o per meglio dire della pituitaria; ha il nome di coriza da *coryza* gravezza distillazione di umori acri della testa, i quali si condensano e presentano i caratteri del vero moccio. Le pecore vi vanno soggette, i buoi pure, ed i cavalli. Questo morbo distruggitor di cavalli apparve la prima volta fra noi, quando gli Spagnoli tornando dalla scoperta dell'America, recarono, anche in Europa, il flagello più terribile del genere umano, vale a dir la *Sifilide*. Quando la malattia del moccio è nel suo principio, assai partecipa ancora i caratteri del raffreddore, si può guarire amministrando i fiori di zolfo a forti dosi, oppure l'etiope minerale un'oncia al giorno insiem colla semola e facendoli per il naso iniezioni d'acqua d'orzo e un poco di miele, oppure acqua di calce ben feltrata, ossivvero mettendo del carbone polverizzato nell'acqua. I rinfrescanti come l'acqua nitrata e un purgante, se l'incomodo sia leggiero, soglion bastare, tenendo l'animale in moderato esercizio. Ma essendo inveterata la malattia vale a dire quando avvi le ulceri estese e profonde non mai si arriva a far penetrare i rimedj in tutte le cavità che sono la sede delle malattie in cui il moccio si depone, e si forma un nido morboso. Non bisogna confondere il *Ciumorro* col moccio essendo differentissima infermità propria e particolare dei paesi freddi, ed in fatti le malattie infiammato-

Digitized by Google

rie sono più comuni nei paesi freddi che nei caldi, ed il perchè è chiaro a chi conosce le proprietà dell'organismo animale.

Il meteorismo, timpanitide o gonfiagione degli animali in alcuni paesi, per impedire immediatamente gli effetti dell'infiagione usasi efficacemente di far inghiottire alla bestia due buoni pizzichi di radice di genziana polverizzata un poco grossa. L'appresso composto che da qualche anno ho fatto usare a vari veterinarj riesce molto efficace

Prendi
- *Radice di Genziana*
- ------ *d'Aristolochia tonda*
- *Coccole d'alloro*
- *Mirra; di ciascune parti eguali.*

Si riduce ogni cosa in polvere sottilissima e con dose quadruplicata di miele ottimo chiarito, si componga un elettuario. Se ne dà due oncie ad una vaccina, formandone maddaleoni, che s'involgono con carta per farli trangugiare più comodamente. Si parlò pure del mezzo di guarire le scorticature, tumori e ferite dei cavalli. La pietra da guarire (heilstein) che la cavalleria Austriaca da poco tempo ha usata con un vantaggioso risultamento, come vien riferito dalla Gazzetta Universale Economica e da vari giornali accreditati, è composta nel modo seguente.

		ONCIE	GRANI
Prendi	*Allume*		
	Solfato di ferro	8	--
	Verde rame	8	--
	Sale Ammoniaco . . .	3	--
	Solfato di zinco	3	--
	Zafferano	--	15
	Canfora	--	40

Si pesta il tutto e riducesi in polvere finissima; la quale (tranne i due ultimi ingredienti) si pone in un vaso

Digitized by Google

di terra nuovo sopra un fuoco di carbone, ove si fa bollire fin tanto che sia ridotta in una massa densa e compatta. Fin tanto che il miscuglio è al fuoco, bisogna rimestarlo con una spatola di legno; quando esso incomincia ad addensarsi vi si aggiunge lo zafferano e la canfora. Allorchè la spatola resta fitta nella massa, si ritrae il vaso dal fuoco. La massa poi che è raffreddata divien dura come un sasso. Composta così la pietra da guarire, la si adopra a questo modo. Si rompe via un pezzetto di questa pietra, grosso come un' avellana, all' un dipresso, e si pone in un fiaschetto od altro vaso con due bicchieri d'acqua di pozzo o di fiume. Vi si lascia finchè sia affatto sciolto; e si versa poi questa dissoluzione sur un pezzo di pannolano, con cui si fregano assai forte le scorticature, le ferite o parti intumidite. L'operazione si replica ad ogni quarto d'ora; ed è ben fatto lasciare del continuo sulla parte affetta una compressa umida. In questa guisa un tumore per quanto sia considerevole, scema notabilmente in capo a 24 ore; e continuando la cura si guarisce del pari che le scorticature od altre ferite, come pure le setole che vengono al biforcamento dei piedi delle pecore bagnandoli con pennello.

Gli feci pure parola di alcune altre ricette che lette avevo nei giornali. Quella per guarire le ferite dei cavalli prodotte dalla sella che consiste in

Aceto distillato	*grammi*	90
Acetato di piombo cristallizzato (zucchero di saturno)	»	12
Spirito di vino	»	120
Acqua	»	250

Fate disciogliere il sale nei liquidi, e lavate col miscuglio la parte piagata più volte al giorno. Si usa con successo lo stesso metodo per far giungere a pronta guarigione le piaghe che restano stazionarie.

Digitized by Google

LOZIONE DI SENAPA PEI CAVALLI

Farina di senapa	*grammi*	60
Ammoniaca liquida	»	30
Acqua quanto basta		

per dare a questa mescolanza la consistenza di una pappa lunga.

Si frega il ventre dell' animale con questa mistura nelle infiammazioni degli intestini.

BEVANDA PURGANTE PEI MONTONI

Sale comune o sale d' Epson	*grammi*	30 a 60
Aloe	»	16
Zenzero polverizzato pochi pizzichi		
Acqua	»	500

POZIONE CONTRO I VERMI DELLE BESTIE

Sal comune	*grammi*	120
Aloe	»	8
Acqua	*chil.*	1

Mischiate per una dose.

La fattoressa aveva fatto porre all' ordine la cena; si passò al desco, e refocillati a riposarsi. La mattina mi alzai per ritornare alla patria. Sul piazzale della villa mi si presentò un signore di Castagneto, uomo di costituzione ferrea di bell' aspetto e di gentili e dolci maniere, molto istruito; mi parlò di una carta topografica che indicasse le qualità del terreno, il corso esatto delle acque e la configurazione esattissima dell' andamento non solo delle catene principali delle montagne, ma delle ramificazioni delle medesime fino al suo termine. Da questo colloquio ed altri, rilevai che potesse essere ingegnere, mi lodò lo zelo di tanti

Digitized by Google

intraprendenti, i quali hanno rivolto le mire all'escavazioni ancora delle miniere, di cui abbonda il suolo delle maremme; mi disse che a Monte-Catini presso Massa si scava rame. Nella comunità di Campiglia si apre miniera di piombo argentifero. Ed in vari altri luoghi si attiveranno e proveranno la bontà e ricchezza delle medesime quando metteranno alla direzione esperti ingegneri in fatto pratico e teorico. Progredendo le lavorazioni di tutte queste miniere, come sarebbe desiderabile, formeranno vantaggi generali e lucri positivi a pro della societa. Di norma le sia l'acido Borico, alla cui fabbrica da qualche tempo si sono occupati con maestria, e ne hanno veduti i buoni e ricchi resultati.

Mi licenziai dall' ottimo ospite e seguitando il mio cammino venni a fermarmi all' osteria detta del Crocino. Dopo poche ore di riposo la sera giunsi in seno della mia famiglia; e ognor più convinto della ragionevolezza dei seguenti versi

» E fu la scienza, che Maremma or sana,
» Che salubre ne fe' la Valdichiana (1).

Se questo mio tenue lavoro non presenta cose nuove dopo quello che scrissero sulle maremme Toscane le famose penne di *Ximenes*, Targioni, e tanti altri Uomini illustri, mi giova sperare che non lascierà di essere profittevole, poichè anche le cose dette e ridette accade sovente che ignoransi sempre dalla maggior parte degli Uomini. Perciò ho creduto non inutile il ripeterle per il benessere di quella popolazione. Se spesso ho cangiato la forma del mio dire ed ho fatto uso di allettativi di varie sorte serviranno ad invogliare i leggitori ed a far loro assaporare la verità

(1) Chi desiderasse sapere le varie moltiplici cause d' infezione e sulle misure di salubrità di questa ammirabil terra, veda l' opera dottissima sulla Val-di-Chiana di S. E. Fossombroni.

Digitized by Google

che è sempre o tosto o tardi riconosciuta e ben presto niuno negherà i sommi vantaggi che ne ritraranno. Essendo lecito paragonare le piccole cose alle grandi, io ricorderò a questo proposito che i più celebri Oratori spesso non sono riusciti a farsi ascoltare, se non coll' usare opportunamente un apologo: gli Uomini rassomigliano ai fanciulli, essi vogliono essere divertiti.

Si aumenti adunque il perfezionamento dell'Agricoltura non solo nelle ubertose maremme Toscane, ma si faccia fiorire in tutte le provincie; si rammemorino i possidenti che la cultura della terra viene considerata come la fortuna di tutti i cittadini, il fondamento del commercio, il sostegno, la gloria, e la ricchezza di tutte le Corone del mondo. Ai Parochi delle campagne particolarmente stia a cuore questa vera sorgente di tutti i beni, ed io risveglierò alla loro rimembranza il proverbio che trovo scritto nelle sacre carte.

Qui operatur terram suam satiabitur panibus:

» Dovizia avrà di quanto al viver basta
» Un industre cultor de' suoi terreni.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

DEC 3 - 1940

Digitized by Google

Digitized by Google